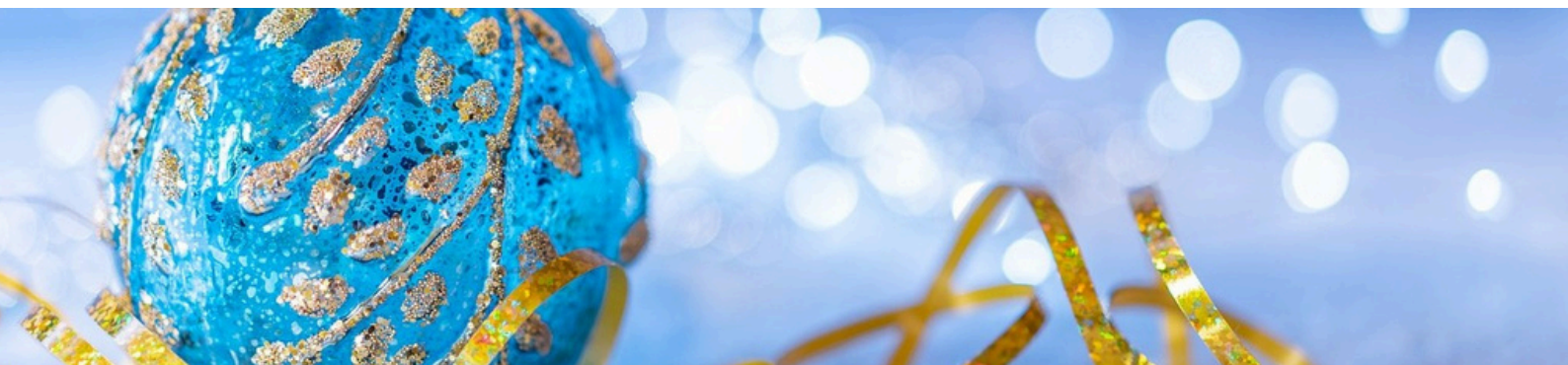


Fête de Noël

DEJEUNER MERCREDI 25 DECEMBRE 2024



NOTRE MENU À 55 €

Mises en bouche de fête

Médailles de lotte sur coulis d'écrevisse et son risotto aux truffes

Tuile au sésame

Filet de chapon braisé aux morilles et vin jaune

Petits légumes, écrasé de pommes de terre au céleri et panais

Fromages de nos régions

Chiffonnade d'endives et mâche aux fruits secs

Bûche de Noël (fruits ou chocolat)

ENTRÉES

- Médailles de lotte sur coulis d'écrevisse, risotto aux truffes 18 €
Tuile au sésame
- Croûte aux morilles 24 €
- Terrine de foie gras mi-cuit, éclats de châtaigne 24 €
Chutney de mangue & pain d'épices tiède

PLATS

- Filet de chapon braisé aux morilles et vin jaune 34 €
Petits légumes, écrasé de pommes de terre au céleri et panais
- Noix de St Jacques rôties, crème de patate douce 38 €
Petits légumes, risotto aux épices de Noël

DESSERTS

- Trio de fromages de nos régions, 11 €
Chiffonnade d'endives et mâche aux fruits secs
- Vacherin glacé choco-marron, caramel beurre salé 12 €
Coulis de clémentine
- Bûche de Noël (fruits ou chocolat) 12 €

NOS SUGGESTIONS