



MENU DE NOËL - 26 €

ENTRÉE

- *Velouté de potimarron, éclats de châtaignes et croûtons dorés*
- *Terrine de campagne aux noisettes, chutney d'oignons rouges, pain grillé*
- *Œuf cocotte au foie gras, crème de champignons*

PLAT

- *Suprême de volaille fermière, sauce aux morilles, gratin dauphinois*
- *Filet de dorade rôti, sauce aurore, riz et légumes d'hiver*
- *Sauté de veau Marengo, purée truffée et légumes d'hiver*

DESSERT

- *Bûche pâtissière au chocolat*
- *Tartelette aux poires caramélisées, crème légère à la vanille*
- *Pavlova aux fruits exotiques*





MENU DE NOËL - 34€

ENTRÉE

- *Ballotine de saumon fumé, crème citronnée*
- *Foie gras, chutney de mangue, pain brioché*
- *Noix de Saint-Jacques snackées, purée de panais, beurre safrané*

PLAT

- *Magret de canard rôti, sauce aux figues, gratin dauphinois*
- *Dessus de palette, sauce truffée, mousseline de céleri et légumes glacés*
- *Pavé de bar rôti, sauce au champagne, risotto crémeux*

DESSERT

- *Bûche pâtissière marron-cassis*
- *Dôme chocolat croustillant, insert caramel*
- *Mille-feuille croustillant à la vanille*

