



MENU DE NOËL - 26 €

ENTRÉE

Velouté de potimarron, éclats de châtaignes et croûtons dorés.

Œuf cocotte aux champignons et crème de truffe.

PLAT

*Suprême de volaille, sauce aux morilles,
gratin dauphinois.*

*Filet de dorade rôti, sauce aurore,
riz et légumes d'hiver.*

DESSERT

Bûche pâtissière poires chocolat.

*Pavlova à la clémentine, chantilly
infusé au thé de Noël.*





MENU DE NOËL - 34 €

ENTRÉE

*Ballotine de saumon fumé aux fromage frais
herbe et citron.*

Feuilleté de foie gras et champignon.

PLAT

*Magret de canard rôti, confiture de figues,
gratin dauphinois.*

*Pavé de saumon croustillant à la moutarde à
l'ancienne, carotte rôti et beurre blanc.*

DESSERT

Pavlova façon Mont-Blanc.

Dôme chocolat, insert cassis.

