

Menu de Noël

49€

Entrée

Raviole de homard au citron confit
et gingembre sur sa bisque crémeuse

— ou —

Escalope de foie gras de canard poêlée,
accompagnée de son bouillon de pot au feu et légumes

Plat

Saint-Jacques snackées, crème de châtaigne,
émulsion de yuzu et crispy d'épeautre

— ou —

Filet de cannette,
pommes de terre fondantes
et sauce périgieux,
chips de pain aux noix

Dessert

Brie de Meaux à la truffe

— et —

Macaron chocolat noir,
ganache Baileys
et crumble de marron

Places
limitées
sur réservation

