

Menu de Fêtes

• MARDI 10 AU DIMANCHE 22 DÉCEMBRE •

ENTRÉES

Terrine de foie gras au Muscat ODE,
crumble au pain d'épices et chutney de fruits secs

Cassolette briochée de pétoncles et fruits de mer,
coulis de piquillos et fondue de poireaux

Velouté de butternut,
sot l'y laisse à l'huile de paprika et céréales torrifiées

PLATS

Ballotine de chapon farcie aux cèpes et foie gras,
mousseline de patates douces et crosnes persillés

Filet de bar rôti aux agrumes,
cromesqui de risotto safrané, jus d'herbes acidulé

Tournedos de civet de sanglier, sauce grand veneur
et figue rôtie, clafouti de légumes d'antan

DESSERTS

Assiette gourmande

Comme une poire belle hélène
caramel chocolaté à la fleur de sel et crumble

Royal craquant aux deux chocolats,
crème anglaise à la fève de tonka

29.50€ entrée, plat, dessert

34.50€ entrée, plat, dessert, café et vin compris