

MENU NOËL 2024

Entrée, Plat et Dessert : 45.00 € Menu servi sur réservation pour tous les convives d'une même table

Entrée

Terrine de campagne farcie au foie gras de canard, confit d'oignons aux airelles

Brochette de gambas sur fondue de fenouil, caramel à l'orange

Plat

Filet de sole à l'Armoricaine

Caille farcie à la truffe de Bourgogne

Dessert

Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier

Disponible tout le mois de Décembre
au delà de 10 convives un choix doit être établi au préalable
Ne pas nourrir 'Lucky'

MENU NOËL 2024

Entrée, Plat et Dessert : 55,00 € Menu servi sur réservation pour tous les convives d'une même table

Entrée

Terrine de foie gras de canard, chutney orange, cannelle et pain d'épices

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, fondue de poireaux et vinaigrette aux fruits de la passion

Plat

Cuisse de lièvre sauce grand veneur

Filet de turbot roti, sauce champagne

Dessert

Nougat glacé aux noisettes, sauce caramel beurre salé

Disponible tout le mois de Décembre
au delà de 10 convives un choix doit être établi au préalable
Ne pas nourrir 'Lucky'