

## MENU DE NOËL

*Amuse-bouche :*

*Œufs de caille pochés, velouté de topinambour et truffes*

*Ragoût de homard et son bouillon, girolles et copeaux de romanesco*

*Noix de Saint-Jacques poêlées, courges butternut, jus à la betterave*

*Filet de bœuf comme un « Wellington »*

*Mandarines rôties aux fruits secs, en coque, glace vanille*

*55,00 €*

*Nous vous proposons une formule vins compris au prix de 80,00€.*