



MENU DE NOËL

Amuse-bouche :

La crème brûlée au foie gras et son confit d'oignon

Le tartare de cœur de thon rouge et sa petite salade de lentilles du Puy

*Le blanc de turbot sauvage au beurre de pamplemousse
Purée de panais et girolles*

*Le cœur de côte de veau de lait mijoté en brochette,
Pommes de terre farcies au ris de veau et foie gras*

La trilogie de desserts :

L'ananas mariné au sirop de gingembre, mousse pralinée, sorbet orgeat

La mousse banane, tûle chocolat, biscuit noisette, sorbet banane

La tartelette framboise chocolat, coulis de framboise, sorbet chocolat

55,00 €

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