



Menu *Noël*

Trois mises en bouche

Cromesquis d'artichaut à la truffe

Huître grillée purée d'échalotes grises
et gel vinaigre de framboise

Foie gras de canard à la vanille fumée

(Accompagnées d'une flûte de champagne)

Pour continuer

Fine tartelette à l'esturgeon et spiruline

Ballotine de chapon fermier aux marrons,
sauce foie gras et gnocchis à la farine de sarrasin bio

Bûche de Noël au chocolat Guanaja 70%

Enfin

Macaron au champagne

Pâte de fruits pomme-yuzu maison

Orangette

85€ TTC / personne

Bon Appétit !