

Menu des Fêtes

Mise en Bouche

Cromesquis d'escargot

Entrées

Saint Jacques rôties, risotto de potimarron et crème de châtaignes

Ou

Foie gras de canard mi-cuit au cacao, chutney de clémentines et son pain de mie

Plats

Saint Pierre poêlé, mousseline de topinambour au sarrasin, chips de légumes oubliés et beurre blanc au Noilly Prat

Ou

Cœur de Ris de Veau rôti, jus de livèche, pommes de terre fondantes au safran, salsifis aux algues

Desserts

L'éclat, sablé cacao, ganache chocolat noir et fève de Tonka, crème brûlée au cognac et crème légère

Ou

Le Splendide, sablé noix et noisettes, ganache montée chocolat Dulcey, crème noix et noisettes aux épices et confit d'orange

Menu Saint Sylvestre 67€

Menu Enfant à 21€

Crêpe au fromage et champignons de Paris
Saumon poêlé à la crème et gratin
Carré croquant au chocolat et caramel

Vente à emporter

Menus de Noël et Saint Sylvestre à 44€
Menu enfant à 18€

Foie gras de canard mi cuit
(A commander 48h à l'avance)
125g 14€
250g 28€
500g 56€

Possibilité de commander : entrée, plat ou dessert à l'unité, voir détail
au restaurant

La date limite des réservations pour le réveillon de Noël se fera au 13
Décembre
Et pour la Saint Sylvestre au 20 Décembre

Réservation au 02 35 81 45 72

Des bons de commande sont mis à votre disposition dans le restaurant