

Menu de Noël

Lundi 24 Décembre au soir, Mardi 25 Décembre midi

Deux plats, dessert 69 €

Trois plats, dessert 89 €

Mise en bouche

Duo de foie gras

l'un poêlé, l'autre en compression de coings



Savarin de homard

pincés croustillants, onctueux de verveine



Chapon rôti tradition

Accompagnement surprise de Noël du Chef



Comme une buchette en chocolat

Petits fours, confiseries