



Amuses bouches



Feuilleté de foie gras poêlé, lentilles du Berry et son jus corsé

Cu

Saumon rougi façon gravelax, crème au raifort et pesto aux herbes fraîches



Chapon braisé, sauce poulette truffée, légumes anciens

Cu

Duo de bar et Saint-Jacques en nage de crustacés



Assiette de fromages affinés et son Mesclun



Nougat glacé meringué flambé au Grand Marnier

Cu

Panettone façon pain perdu, glace noisette du Piémont



Café et mignardises

Menu de Noël 80 €

Nos conditions de réservations :

*Réservation obligatoire avec arrhes d'un montant de 50 % de la table
payable par carte bancaire, espèces ou virement*

Restitution complète des arrhes si annulation avant le vendredi 19 décembre 2025

Toute l'équipe vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année

