



Menu de Noël

90€/adulte hors boissons

Sous réserve de modifications

Mise en Bouche



*Lingot de foie gras cuit dans le bouillon,
Anguille fumée et gelée de coing.*



*Noix de Saint-Jacques snackées au jus de betterave et vieux vinaigre
de Modène, Copeau de racine de notre potager à la fleur de sel.*



Blanquette de lotte à la truffe.



*Filet de chevreuil au vin chaud, coing confit au Safran
Et mousseline de potimarron aux châtaignes.*



Fromages affinés.



Epinglé sur Noël.