



MENU DE NOËL

Servi le 25 au déjeuner et au dîner

Marbré de foie gras de canard et poires caramélisées, pain de campagne toasté

Ou

Raviole royale de gambas aux éclats de marron, sauce crustacés



Pavé de bar rôti, crème de fèves, châtaignes et crosnes poêlés

Ou

Suprême de Chapon, jus de cuisson, légumes verts et gratin de cardons



Bûche de Noël au marron (Mousse marron, marrons confits et biscuit cacao)



Friandises

Menu à 49 Euros



Prix nets incluant la TVA à 10%