



MENU DU 24 DECEMBRE 2017

50 euro 00 hors boissons

Amuse Bouche du Jardin

Foie Gras Poêlé, Chutney d'Ananas Caramélisé,
Voile de Betterave

Ou

Saumon en Gravela, Œuf de Hareng, Groseille
et Crème d'Aneth

...

Dos de Cabillaud en Croute de Pain, Fondue de Poireaux,
Emulsion Fenouil et Bouillon de Bergamote

Ou

Chapon Roti en Rossini et Chutney de Marron,
Polenta et Chanterelles

...

Dôme au Chocolat & ses fruits d'automne

