

Menu de Noël

Adulte : 100€

Mise en bouche

Cappucino de champignons des bois,
éclats de châtaigne et huile de truffe

Ou

Huître juste chaude, sabayon au champagne

Entrée

Duo de Foie-Gras accompagné de sa compotée d'oignons,
Poire pochée aux épices de Noël et son pain brioché

Ou

Velouté de Courges aux éclats de noisettes et châtaignes,
Feuilleté croustillant au chèvre et graines de courge

Plat

Roulé de pintade aux marrons et estragon,
Pommes de Terre truffées, Carottes fanes glacées

Ou

Blanquette de lotte aux morilles,
petits légumes mijotés et ses pommes fondantes

Dessert

La Bûche de Noël

Ou

Pavlova aux baies sauvages flambées au Génépi