RÉSERVEZ VOTRE Menu de Noël

ENTRÉES

- Mi-cuit de foie gras de canard maison, chutney aux pommes et échalotes.
- Saumon fumé par nos soins, blinis et crème wasabi.
- Velouté de potimarron, châtaigne et son émulsion de noisette de Piémont.

PLATS

- Poitrine de caille et boudin blanc à la fregola parfumé au thym et à l'estragon.
- Retour de pêche, mousseline de brocolis au poivre vert et son velouté de coquillages.
- Tourte à la truffade avec son brie et ses pommes de terre.

DESSERTS

- Fruits exotiques en raviole et sa panna cotta coco.
- Cacao torréfié, crémeux mascarpone, ganache chocolatée et sa tuile croquante.

LE MIDI:

14. 15, 16, 18, 21, 22, 23, 24 Décembre

LE SOIR:

EXCEPTIONNELLEMENT
14. 15, 16 Décembre

ATTENTION Places limitées !

Maine street.