

Menu de noël
73,00€



Mise en bouche.

Terrine de foie gras de canard, huile de noisette et vin jaune
Ou

Noix de saint jacques, crème Noilly Prat et œufs fumés de
hareng, blanc de poireaux au siphon
ou

Gnocchis, morilles sautées crème au vin jaune et copeaux de
comté

Pause fraîcheur

Filet de merlu en croûte d'herbe, patate douce et déclinaison de
légumes de saison

ou

Suprême de pintade désossée, fine farce de légumes, porto et
cognac, purée de pomme de terre aux champignons sauce
Albuféra

ou

Cannellonis d'effiloché de lièvre au foie gras

Plateaux de fromages d'ici et d'ailleurs.

Dessert

Mignardises.