



Déjeuner de Noël & Jour de l'An

COCKTAIL ET SES AMUSE-BOUCHE

LE FOIE GRAS DE CANARD

En médaillon mariné au cognac et armagnac, pané aux sésames grillés, chutney de patate douce au poivre de Penja, tuile au gruë de cacao

LA LOTTE

Façon blanquette à la bisque de homard, tuile au charbon végétal, condiment de mandarine et chorizo

LE CHAPON

Farci au foie gras, trompettes de la Mort, noix, Tourte de topinambour/patate douce

LE FROMAGE

Millefeuille de Tomme de Savoie et pâte de coing

FACON MILLEFEUILLE

Tuile chocolat blanc/cacao, mousse chocolat au lait, brunoise d'ananas/mélisse, rocher coco

MIGNARDISES

**Menu en 5 services à 95€
ACOMPTE DE 30€ PAR PERSONNE**