

Menu de Noël



Le pressoir

79€/personne

Mise en bouche

Tartare de noix de Saint-Jacques, grenade & fruit de la passion.

Entrée

Terrine de foie gras de canard
chutney de figue & pain de campagne grillé aux fruits secs.

ou

Salade tiède de homard, mayonnaise à l'huile de truffe et
asperges vertes

Plat

Chapon cuisiné à la crème, aux morilles & vin jaune,
knepfles aux lardons.

ou

Filet de bar poêlé, sabayon au champagne, panais confit &
girolles.

Le passage du berger

Nougat de chèvre frais & salade d'endives aux noix.

Dessert

La boule de Noël rubis

Hors boissons

