

Nos menus de DECEMBRE 2025

au prix TTC de 38 euros

Service à 19 h 30

JEUDI 4, VENDR.5 et SAMEDI 6 DECEMBRE

Apéritif et ses amuse-bouche
Tartare brocolis, avocat et kiwis
Cuisse de pintade à l'orange et à la sauge
Crumble de patates douces,
parmesan et romarin
Sorbet menthe
Plateau de fromages
Poires caramélisées au cognac,
crackers au fenouil

JEUDI 11, VENDR. 12 et SAMEDI 13 DECEMBRE

Apéritif et ses amuse-bouche
Verrine Saint Jacques,
boudin noir, pomme verte
Omble chevalier, croûte en noix
Gratin de courge butternut
'façon dauphinoise'
Sorbet verveine
Plateau de fromages
Mille-feuille aux mirabelles
de Lorraine

JEUDI 18, VENDR. 19 et SAMEDI 20 DECEMBRE

SOIREE MUSICALE (à confirmer)

Apéritif et ses amuse-bouche
Betteraves et radis d'hiver, miel,
citrons et tagètes
Jarret de veau confit aux agrumes
Chou-fleur rôti au curry
Sorbet citron limoncello
Plateau de fromages
Entremet citron/citron confit

VENDR. 26 et SAMEDI 27 DECEMBRE

MENU AVEC SUPPLEMENT 15 EUROS

Apéritif et ses amuse-bouche
Noix de St Jacques au boudin blanc
et shiitakés
Poulet fermier au riesling
Gratin dauphinois aux chanterelles
Sorbet à la mirabelle de Lorraine
Plateau de fromages
Soufflé glacé à la chartreuse



Une intolérance, une allergie ?

Merci de nous la/les signaler lors de la réservation.