

49€



Cocktail de noël et ses zakouskis



Tartare de st jacques au Nigel, petite mousse d'avocat,
croustillant de charbon végétal



Foie gras mi cuit maison, toast brioché

Et confiture de tomates vertes et citrons verts bio de notre jardin



Sorbet au cidre et calvados



Ballotine de chapon, coppa et châtaignes, bisque de foie gras aux
trompettes de la mort, pilaf de Fregola sarda et petits légumes



Ou



Mosaïque de saumon d'Ecosse label rouge, cabillaud et merlu, élixir de
maïs aux morilles, huile de basilic, purée de panais et petits légumes



Assortiment de fromages au gré de ma balade dans la fromagerie



Boule de noël aux deux chocolats

Et sa coupe de champagne



Café



13 desserts

