

Menu Noël à 45€

25 Décembre 2025

Velouté de châtaigne et parmesan
servit en chaud froid

Filet de saint Pierre cuit à la plancha, émulsion de topinambour au café, vierge de noisettes et citrons confits.

Suprême de Volaille fermier farcie aux gambas, crème de crustacés, écrasé de pomme de terre et salsifis

La Tomme des Vosges dans une version allégée aux fruits du mendiant

La Bûche de Noël façon forêt noire

Prix net TTC, service compris