

**Nous vous proposons un menu unique chaque fin de semaine,  
au prix TTC de 38 euros, service à 19h30**



## ***Suggestions décembre 2026***

### **JEUDI 3, VENDR. 4 et SAMEDI 5 DECEMBRE**

-----  
*Apéritif et ses amuse-bouche*

*Brandade de haddock*

*au coulis de poivrons*

*Bœuf Stroganoff*

*Pommes de terre, huile de truffe*

*et fleur de sel*

*Sorbet menthe*

*Plateau de fromages*

*Poires caramélisées au cognac,*

*crackers au fenouil*

### **JEUDI 10, VENDR. 11 et SAMEDI 12 DECEMBRE**

-----  
*Apéritif et ses amuse-bouche*

*Pâté lorrain, salade mêlée*

*Omble chevalier, croûte en noix*

*Gnocchis de betterave à la ricotta*

*Sorbet verveine*

*Plateau de fromages*

*Muffins aux mirabelles*

*et aux pistaches, sorbet chartreuse*

### **JEUDI 17, VENDR. 18 et SAMEDI 19 DECEMBRE**

-----  
*Apéritif et ses amuse-bouche*

*Betteraves et radis d'hiver, miel,*

*citrons et tagètes*

*Epaule d'agneau sous vide*

*cuisson basse température*

*Gratin de courge butternut*

*'façon dauphinoise'*

*Sorbet citron limoncello*

*Plateau de fromages locaux*

*Gâteau grec à l'orange*

### **JEUDI 24, VENDR. 25 et SAMEDI 26 DECEMBRE**

**MENU AVEC SUPPLEMENT 20 EUROS**

-----  
*Apéritif au champagne producteur*

*Verrines et mises en bouche*

*Noix de St Jacques*

*au boudin blanc et shiitakés*

*Pintade rôtie aux mirabelles*

*Gratin de cardons à la moelle*

*Sorbet à la mirabelle de Lorraine*

*Plateau de fromages affinés*

*Bûche glacée sapin et noix de Grenoble*