

MENU DE NOËL

25 & 26 DÉCEMBRE 2025 À MIDI

68 € Hors Boissons
84 € Avec les Accords Mets & Vins



**Cappuccino de Fèves, Chantilly de Chèvre Frais,
et Mini-Cake au Chorizo**



**Tarte Tatin, Foie Gras de Canard Poêlé
et sa Sauce Griotte**

Un Verre de Riesling Domaine des Vins de Moselle

ou

**Carpaccio de Saumon Fumé, Sa Farandole Colorée de
Radis, Betterave Chioggia et Perles de Yuzu**

Un Verre de Pouilly-Fuissé Domaine Perrachon



**Suprême de Volaille Farcie aux Morilles et sa Sauce Vin
Jaune aux Brisures de Marrons, Gratin Dauphinois à la
Truffe et Petits Légumes**

Un Verre de Cairanne Dionysos

ou

**Noix de Saint-Jacques Snackées, Crème de Butternut, Riz
de Camargue et Petits Légumes**

Un Verre de Croze-Hermitage Blanc Maison Chapoutier



Brie à la Truffe

Charlotte aux Fruits Exotiques et sa Compotée d'Ananas

Prix Net Service Compris - Un Cahier des Allergènes est à votre disposition sur simple demande