Menu de Noël

Jeudi 25 décembre au déjeuner.

Mise en bouche de Bienvenue, Balade entre Terre & Mer en trois déclinaisons.

Marbré de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, chutney aux pommes de notre verger.

Pavé de Sandre rôti, Hollandaise au Safran et tomates confites, Jeunes pousses Bio des Plantules.

Perle de Chapon confit aux Morilles.

Cocon de Belle de Fontenay / Wok de petits légumes.

Tout en Douceur, tout en saveurs, tout en couleurs.

Poires / Noisettes du Piémont / Cassis

Mignardise de Noël

Menu à 66.00 €

Uniquement sur réservation par téléphone au 03 29 23 69 47