

Menu DES FÊTES



35 EUROS

mise en bouche

Tartare de saumon mariné ,
crumble de parmesan



TATIN D'OIGNONS CONFITS
FOIE GRAS MI CUIT ,FRUITS DU MENDIANT

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIERE AUX QUEUES
D'ECREVISSES ,ECRASE DE POMMES DE TERRE A LA
TRUFFE ,

BUCHE FACON SNICKERS CHOCOLAT ET PRALINE
OU

BUCHE PASSION ,SPECULOOS ,CARAMEL