



MENU DE NOËL

Au Déjeuner

*Du lundi 1er décembre au lundi 22 décembre inclus
(du lundi au vendredi midi)*

ENTRÉE

Velouté de Potimarron, dés de foie gras aux noisettes,
toast brioché

OU

Verrine de crabe, crème d'avocat, tartare de mangue au yuzu

OU

Tartelette aux champignons des bois, émulsion
persillée, chips de topinambours

PLAT PRINCIPAL

Pastilla de canard confit aux épices douces, jus de cuisson
au miel, légumes rôtis

OU

Mafaldine à la truffe d'hiver

OU

Mijoté de gambas aux petits légumes, bisque,
riz parfumé

OU

Pavé de rumsteak, sauce foie gras, gratin dauphinois

DESSERT

Fondant châtaigne, crème anglaise

OU

Fontainebleau passion fraîche

OU

Crèmeux au chocolat, crumble cacao
pistache

PRIX

Entrée plat ou plat dessert 31.50€

Entree plat dessert 38.50€

Plat unique 24.50€

