

Menu de Noël

24 décembre et 25 décembre

Coupe de Champagne
(au dessert)
&&&

Médaillon de foie gras à la
confiture de figues

Ou
Saumon fumé sur toast
Ou

Buratta à la truffe noire d'Italie
&&&

Filet de bœuf aux girolles et pruneaux

Duo de purée (pomme de terre et patate douce)

Ou

Duo de Filet de bar et crevette Sauvages

Au champagne
(Bouquet de légume)

ou

Magret de Canard aux poivres et pommes

(Gratin Dauphinois)

&&&

Duo de gâteaux au chocolat et pistachio à la crème de
mascarpone

49.00€ service compris
(Boissons en supplément)

Résevation au 01.43.06.19.73