

Menu de Noël

24 décembre et 25 décembre



Coupe de Champagne
(au dessert)
&&&

Médailillon 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

