

Menu des Fêtes de Noël
98€

L'amuse-bouche,
Velouté de potimarron au gingembre, foie gras poêlé.

Les coquilles Saint-Jacques marinées,
Fine crème au citron vert, variation de betterave.

Le blanc de Barbue, émulsion au Champagne,
Butternut et cerfeuil tubéreux.

Le chapon de Magescq,
Céleri rôti et jus au raisin frais.

Le Brie de Meaux truffé,
Poire, noix et balsamique.

Les fruits exotiques,
Sorbet mangue et passion.

« Ce menu unique est proposé pour le dîner du **Samedi 24 Décembre**
Ainsi que pour les déjeuners du **Dimanche 25 Décembre & Dimanche 1^{er} Janvier.** »