

Menu des Fêtes de Noël
98€

Velouté de potimarron,
Mousse aux noisettes et anguille fumée.

Les coquilles Saint-Jacques marinées,
Sorbet au tagète, agrumes et variation de radis.

Le blanc de Barbue, fine crème au Noilly Prat,
Gnocchis et cerfeuil tubéreux.

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

Le Brie de Meaux truffé,
Poire et noix.

Le dessert de Noël.

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