

Menu de Noël du 24 Décembre

Terrine de foie gras de canard et pate de coing
Tarama maison légèrement fumé
Crèmeux champignons, noisette et pimprenelle

—

Escargots de Savoie au beurre persillé,
Cube de polenta et tomate confite

—

Saint jacques poêlées,
Mousseline de cèleri, Truffe Melanosporum

—

Pithiviers de foie gras de canard et pigeon,
Mesclun et sauce périgueux

—

Crèmeux chocolat, cacahuètes caramélisées,
Éclat de chocolat et caramel beurre salé

88 €