

MENU DE NOËL

Le 24 décembre au dîner et le 25 décembre au déjeuner

Grignotages

Les betteraves, agrumes, bortsch servi froid

*Les Saints Jacques, en tranches épaisses,
neige de raifort*

*Le poisson du moment, en cuisson douce,
fenouil, pomme verte, bisque moussée*

*La pintade chaponnée Française, farce à la Royale,
sauce poulette*

Nuage de Tomme de Savoie, miel pom'carvi

Sur une crème prise à la fleur d'oranger, granité clémentine

Pour finir :

*Un dessert autour du combava de notre jardin
et*

Bûche au marron tradition Française

Menu complet 98€, Sur réservations uniquement