

Menu Noël

LUNDI 25 DÉCEMBRE 2023

Mise en Bouche

Raviole de Foie gras et Volaille Fermière,
Siphon à la Forestière et Lard paysan au Poivre,
Croustillant d'Avoine torréfié

Aiguillettes de Saint Pierre snackées
au Beurre d'Algues de Nori,
Crème de Céleri rave à la Truffe de nos régions

Chapon rôti et farci aux Morilles,
Poêlée de Châtaignes et Gnocchis de Betterave,
Jus de Volaille lié façon Sauce Périgueux

Assortiment de Fromages affinés,
Mesclun craquant, Vinaigrette aux Noix

Comme une Bûche Noël, Crème de Marron,
Clémentine, Bergamote, Ananas

79€/personne