MENU DE NOËL

en 7 étapes

105€ / personne
135€ avec champagne et deux vins dédiés

Mise en bouche

Saumon façon Gravlax aux parfums de café et d'érable,
pommes, céleri et noisettes

Foie gras au porto, confit de figue et
pain de campagne grillé

Saint Jacques, courges déclinées,
fondue de poireaux et crème de curry

Volaille basse température, panais en
textures et sauce au foie gras

Douceur aux 2 citrons

Bûche chocolat noisettes