



Notre Menu du 9 au 20 décembre,
25€ par personne

Le Saumon Bomlo en Terrine

Ou

La Crème de Volaille aux morilles

*

Le Civet de Biche aux châtaignes, Potimarron et légumes racines

Ou

Les Quenelles de Poissons fins, sauce homardine et tagliatelles

*

Le Tiramisu aux Kiwis

Ou

Le Sablé à la crème de noisettes

Pour Les Fêtes de Noël, nous proposons sur commande

Dès à présent notre Menu à emporter :

Du 20 au 24 décembre et du 28 au 31 décembre :

Notre Menu de Fêtes

40€ par personne



La Tranche de Foie gras d'Oie du Chef

(50grs par personne)

*

La cassolette d'escargots de Birkenwald,

persillade et champignons des bois

*

Le Filet Mignon de Veau en croûte

Sauce fine au Vin du Ventoux

*

La Bûche de Noël à la ganache Valrhona