

Menu de Noël 2024

90 € PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Quelques amuse bouche

Le pressé de foie gras de canard confit, volaille fermière, blettes et artichauts.



Les noix de St Jacques au grill, topinambours en risotto et beurre blanc.



Le turbot sauvage au Champagne, panais vanillé et morilles.



Le tournedos de chapon fermier, embeurrée de choux vert au lard paysan, carottes braisées et sauce suprême.



Le fromage de la laiterie de Marzac.



La boule de Noël, citron vert, vanille et Ananas.