

MENU DU 01 JANVIER 2025

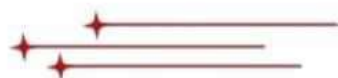
90 € PAR PERSONNE HORS BOISSONS

QUELQUES AMUSE BOUCHE

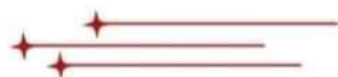
Le pressé de foie gras de canard confit,
volaille fermière, blettes et artichauts.



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 1 ère gourmandise de l'année.