



Menu de Noël

Mise en bouche festive

Foie Gras de canard mi-cuit à la truffe
Madeleine et confit de cerises noires

Ou

Saumon Gravlax à la betterave
Et aux épices nordiques

Trou Normand

Volaille de Bresse, braisée
Marrons, champignons et écrasé de pomme de terre

Ou

Filet de Turbot, sabayon de champagne
Risotto aux asperges

Petit Cabécou, Mesclun

Bûche de Noël
Chocolat noir 70%, mûre et miel



55€