

Création polaire

Menu de Noël

Mise en bouche festive

Foie Gras de canard
mi-cuit à l'espelette
Madeleine et confit de
cerises noires

Ou

Saumon Gravlax
Et aux épices
nordiques

Trou Normand

Suprême de chapon
Marrons, champignons
et écrasé de pomme
de terre

Ou

Filet de Maigre,
sabayon de champagne
Risotto aux asperges

Bûche de Noël
Chocolat praliné

55€

24/12 et 25/12