

Menu de Noël

Réveillon du 24/12 et déjeuner du 25/12

55€

Entrées

Foie gras de Canard mi-cuit à la Truffe,
Madeleine et confit de cerises noires

ou

Gravlax de Saumon aux épices nordiques,
houmous betterave

Trou Normand

Plats

Suprême de volaille de Bresse, braisée, marrons et
morilles, écrasé de pomme de terre

ou

Filet de Turbot, sabayon ô Champagne, risotto aux
asperges d'hiver

Petit Cabécou, mesclun

Dessert

Bûche de Noël, mûre et miel