

Menu de Noël

Les déjeuners du 25 et 26 décembre 2025

Les petits savoureux apéritifs

Le croustillant de saumon crème de ciboulette, perle noire

Le dos de turbot poché, hollandaise aux clous de girofle duxelles de champignons, risotto d'orge perlé

Le pot-au-feu de foie gras de canard

Le bonbon givré de Caïpirinha

La ballotine de Chapon aux marrons pâtes fraîches maison

Le feuilleté à la fourme d'Ambert et poire mesclun d'herbes et fleurs

> La bûche de Noël mangue et safran

> > 86€

. .

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.