

DEJEUNER OU DINER

DU 1ER AU 30 DECEMBRE 2018*

DE 2 À 30 PERSONNES

Menu De fêtes

92€ par personne

BROCOLETTI

Caviar

FOIE GRAS DE CANARD CONFIT

Condiment aux bourgeons de sapin,
pain d'épices

POMME DE TERRE RATTE

Jaune d'oeuf bio poché,
râpé de truffe noire, jus de viande

NOIX DE SAINT JACQUES

DE PORT EN BESSIN

Rôties au beurre demi-sel,
endives confites, sucs de cresson de
fontaine, citron caviar

VOLAILLE

Suprême cuisiné au bouillon, cuisses
en chartreuse, légumes d'hiver, sauce
au vin jaune du Jura, truffe noire

ETOILE DE NOEL

Mousse chocolat sapin,
crémeux pomme de pin, croustillant
au pignon, chocolat noir

CAFÉ, THÉ OU INFUSION

Truffles chocolat,
bugnes et mandarines



*EXCEPTÉ LE 24 DECEMBRE