

Menu

35 €

(HORS BOISSON)

LES ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS ACCOMPAGNÉE DE PAIN D'ÉPICES ET D'UN CHUTNEY DE FRUIT DE SAISON

OU

TARTARE DE SAUMON AU CITRON VERT ET GUACAMOLE D'AVOCAT

LES PLATS

FILET DE LOUP, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET ÉCUME DE COQUILLAGES

OU

MAGRET DE CANARD CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE, PURÉE DE TOPINAMBOURS ET CÉLERI BOULE CONFIT

TROU NORMAND

GRANITÉ POMMES CHAMPAGNE

LES DESSERTS

ENTREMET CHOCOLAT, 80% DE CACAO

OU

BUCHE DE NOËL