



Menu de NOËL

AMUSE BOUCHE DU CHEF

ENTRÉE

Foie Gras mi-cuit du Périgord IGP, pain brioché

Trio de Homard, Langouste et Tourteau, sauce aux fines herbes

PLAT PRINCIPAL

Filet de Sole aux Saint-Jacques, sauce au citron vert et petits légumes

Fondant de Chapon farci au marrons et Foie gras, gratin dauphinois truffé et petits légumes

DESSERT

Soufflé au Grand Marnier et sa crème vanillée

Bûchette aux fruits rouges, génoise cacao

34€

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS