



Noël 2015

Menu du Vendredi 25 Décembre 2015

Mise en Bouche



Mesclun de Pigeon de Pornic et Mi-cuit de Foie Gras de Canard, Vinaigrette de pignons de Pin et Raviole ouverte de Verjus



Minute de Saint Jacques sur Panais poêlé au Beurre Grand Fermage, Onctueuse de Crustacés, Fèves et Mousse de Lait de Soja



Filet de Biche Fourré au Jambon Cru, Quelques Châtaignes, Salsifis Fondants et Shiitake aux Noisettes Torréfiées



Mont d'Or et Pomme Belchard en Chaud-froid



Gourmandise de Noël



Café et Mignardises autour du Chocolat Valrhona

Menu à 69 euros