



Noël 2016

Menu du Dimanche 25 Décembre 2016

Mise en Bouche

Croquant Champignons des Bois aux Senteurs de Truffes



Foie Gras de Canard Mi- cuit,
Compotée de Poireaux, Citron Confit et Huître de
Beauvoir, Borage Cress



Saint Pierre et Saint Jacques piqués à la Citronnelle,
Mousseuse de Safran et Croustillant au Sésame noir



Filet de Biche juste rosé, Cromesquis de Canard de
Mélusine,
Raviole Pak Choï et Pétales de Légumes d'Hiver
(La Biche peut être remplacé par un Filet de Bœuf à la
demande)



Cornet de Mont d'Or Fermier,
Sorbet Champagne et Pomme Granny Smith



Gourmandise de Noël



Café et Mignardises autour du Chocolat Valrhona

Menu à 69 euros