



*Toute l'équipe vous souhaite
de belles fêtes de fin d'année*

Menu de Noël

Entrée-poisson-viande-dessert 55 €

Entrée-plat-dessert 45 €

Mise en bouche

~~~~~

Entrée

*Marbré de foie gras de canard au cacao,
chutney de poire & pain d'épices*

~~~~~

Plats

*Noix de St Jacques roussies au beurre,
crèmeux de lentille corail à la clémentine,
butternut laquée*

Ou

*Poularde fermière de Janzé,
suprême rôti, contisé à la truffe,
cuisse farcie au ris de veau, duchesse truffé
& champignons des bois*

~~~~~

Dessert

*La boule de Noël au chocolat Valrhona
& fruits de la passion*

~~~~~

Mignardise

Prix nets

*Tous nos mets sont servis boissons non-comprises.
Pour tout règlement, une note informatique doit vous être présentée,
elle ne doit comporter ni rature ni supplément.*



*Toute l'équipe vous souhaite
de belles fêtes de fin d'année*

Menu de Noël

Entrée-poisson-viande-dessert 55 €

Entrée-plat-dessert 45 €

Mise en bouche

~~~~~

Entrée

*Marbré de foie gras de canard au cacao,
chutney de poire & pain d'épices*

~~~~~

Plats

*Noix de St Jacques roussies au beurre,
crèmeux de lentille corail à la clémentine,
butternut laquée*

Ou

*Poularde fermière de Janzé,
suprême rôti, contisé à la truffe,
cuisse farcie au ris de veau, duchesse truffé
& champignons des bois*

~~~~~

Dessert

*La boule de Noël au chocolat Valrhona
& fruits de la passion*

~~~~~

Mignardise

Prix nets

*Tous nos mets sont servis boissons non-comprises.
Pour tout règlement, une note informatique doit vous être présentée,
elle ne doit comporter ni rature ni supplément.*