



Menu de NOËL 75€

Hors boisson

Mise en bouche

Trilogie d'entrées

Huître d'Isigny N°2 de chez José Jeanne pochée à l'eau de mer, sauce champagne
Craquant de bloc de foie gras du Sud ouest, fruit secs, chutney, toasts
Tartare de crevette sauvage, avocat, mangue à la Norvégienne

Noix de Saint Jacques de la baie de Seine snackées,
butternut, orange, Sauternes, fleur de sel de Noirmoutier

Sorbet maison gingembre frais champagnisé

Filet mignon de sanglier, choux farcis, au foie gras
poire rôtie, jus serré au vin de Maury

Croustillant à la Fourme d'Ambert, banane sur salade aux herbes et pignons

Bûche Bapamanga, coulis exotique

Petits fours, mignardises

Menu unique servi le 24 au soir et le 25 au midi.

Tous nos plats ont les critères du Fait Maison

