



Menu Noel et jour de l'an

La mise en bouche des fêtes



Le foie gras de canard maison au cacao, gelée de vin chaud, poire et
condiment

OU

Ravioles d'escargots aux champignons des bois, topinambour et
lentilles de Trept beurre persillé en émulsion



La lotte, et St Jaques juste saisies, émulsion de chartreuse verte et
agrumes, poireaux, blettes et pommes de terre

OU

Le Dos de sanglier en basse température puis grillé, coing et
déclinaison de courges, jus réduit au vinaigre balsamique

OU

La cuisse de Chapon Farcie aux champignons et châtaignes, panais en
variation



Le Gratin Dauphinois



Fromages de nos régions



Gourmandise chocolat, marron et mandarine



Menu à 68 euros

Accord mets et vins en 2 verres avec ce Menu : 20 euros

