

Menu de Noël

56€

Tatin de pommes et magret de canard, tranches de foie gras poêlé



Chapon truffé et son jus brun, fricassée de girolles, châtaignes, pommes de terre Vitelotte

Ou

Saint -Jacques rôties et son espuma au champagne, risotto au jus de crustacés



La Bûche festive d'Amélie, crémeux de mangue et gelée de framboises

Assiette de fromages de nos régions supplément 7€50

Menu enfant 20€

Petit Chapon truffé et Bûche festive

Un menu disponible pour les tout petits



Christmas Menu

56€

Upside down apple tart with duck breast, thin slices of pan-fried foie gras



Capon stuffed with truffles, stir-fry of mushrooms, chestnut and vitelotte potatoes

Or

Roasted scallops, champagne sauce, risotto cooked in a shellfish broth



Bûche by Amélie, mango cream and raspberries jelly

Extra Cheese plate 7€50

Children menu 20€

Small Stuffed Capon and traditional log

A menu available for the little ones