

# Menu de Noël

56€

*Foie gras de canard du sud ouest mi-cuit*

*Panacotta aux chataignes, crumble aux noisettes, pain d'épices*



*Cigales de mer rôties, espuma de homard anisé*

*Risotto aux cèpes bouchon, douceur de légumes d'antan*

Ou

*Le Chapon truffé et son jus aux truffes*

*Croustillant de pomme de terre aux cèpes, tartelette de légumes de saison*



*Bûche traditionnelle choco'tonka et éclats de noisettes*

*Crèmeux caramel, mousseux choco'tonka et sa crème anglaise à la noisette*

*Assiette de fromages de nos régions supplément 7€50*

Menu enfant 20€

*Petit Chapon truffé et Bûche traditionnelle*

*Un menu disponible pour les tout petits*



# *Christmas Menu*

56€

*Half cooked duck foie gras*

*Chestnut panacotta, hazelnuts crumble and gingerbread*



*Mantis shrimp, espuma of anise flavoured lobster*

*Risotto with ceps bouchon and vegetables*

*Or*

*Capon stuffed with truffles and its truffles sauce*

*Crispy potatoes with ceps and vegetables tart*



*Traditional log*

*Toffy cremeux, chocolate mousse and hazelnuts custard*

*Extra Cheese plate 7€50*

*Children menu 20€*

*Small Stuffed Capon and traditional log*

*A menu available for the little ones*