

Fête de Noël
Déjeuner Vendredi 25 décembre 2026

MENU 60 €

Mise en bouches de fête

Pavé de sandre snacké et son coulis d'écrevisse
Risotto aux girolles & feuilleté graines de sésame

Suprême de chapon braisé aux morilles et vin jaune
Petits légumes, gratin de pommes de terre

Trio de fromages de nos régions, mâche aux fruits secs

Bûche de Noël (fruits ou chocolat)

SUGGESTIONS

Entrées

- Saumon mariné, sauce chimichurri et tartare crémeux — 18 €
- Croûte aux morilles — 24 €
- Foie gras mi-cuit au Banyuls — 23 €
  Chutney de mangue et pain d'épices

Plats

- Suprême de chapon braisé aux morilles et vin jaune — 35 €
  Petits légumes, gratin de pommes de terre
- Noix de St Jacques rôties, crème de patate douce — 42 €
  Petits légumes, risotto gourmand aux épices
- Pavé de sandre snacké et son coulis d'écrevisse — 38 €
  Risotto aux girolles, petits légumes

Desserts

- Trio de fromages de nos régions — 11 €
  Mâche aux fruits secs
- Notre délice glacé de l'hiver vanille-marron — 12 €
  (Glaces vanille & marron aux éclats de châtaigne, meringue et crème de marron)
- Bûche de Noël (fruits ou chocolat) — 12 €
- Vacherin glacé maison vanille-fraise et son coulis — 12 €