

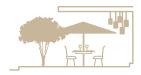
> Une cuisine, un lieu fait pour vous!

Maintenant,
vous serez un peu ici comme chez vous...

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2024



SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM



Menu Saint Sylvestre : 89€ / personne.

Mise en bouche du moment

Foie Gras de canard et son Chutney, Pain aux Fruits.

OU

Carpaccio de Maigre, huile de Noix, Sorbet Pamplemousse.

Médaillon de Chapon farci au Foie Gras, Crème de Morilles, Légumes d'Antan.

ou

Filet de Rouget Barbet, Mousseline de Vitelotte, fin Velouté de Cèpes.

Fraîcheur du Moment.

Flan Brioché Croustillant à l'Ananas et Vanille de Madagascar, Crème Glacée Coco.

ou

Coque de Chocolat Noir, Douceur de Marron Confits, Caramel à la Fleur de Sel.