

NOTRE CARTE DE DÉCEMBRE :

ENTRÉE :

*LE VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS DES BOIS & EFFILOCHÉE DE FAISAN

*LE FOIE GRAS DE CANARD AU PINEAU & BRIOCHE AUX RAISINS

*LE CANNELLONI AU SOJA FARCI AU CÉLERI EN RÉMOULADE & LANGOUSTINE

*LA GROSSE QUEUE DE GAMBAS AU CHOU-FLEUR & CHORIZO EN PAPILLOTE

PLATS :

*LE FILET DE BAR FARCI AU HOMARD, BOUILLON DE COCO AU WAKAME

*LE DOS DE CABILLAUD SUR RISOTTO À LA TARTUFATA & NAGE DE VOLAILLE AU VIEUX PARMESAN

*LE MAGRET DE CANARD AUX PETITS OIGNONS CARAMÉLISÉS & JUS DE VEAU

*LA GIGUE DE CERF FAÇON « GRAND-VENEUR », POMMES & AIRELLES

*LES RAVIOLES DE CÈPES & CHAMPIGNONS DES BOIS

DESSERTS :

*LA MOUSSE DE FIGUE, ÉMULSION DE CHÂTAIGNE & CRUMBLE CARAMEL

*L'ASSIETTE DE FROMAGE & PAIN AUX NOIX

*LE DÔME AUX DIFFÉRENTS PARFUMS DE CHOCOLAT

NOTRE CARTE EN MENU :

***42 EUROS PAR PERSONNE**

**COMPRENANT, MISE EN BOUCHE, ENTRÉE
AU CHOIX, PLAT AU CHOIX & DESSERT
OU FROMAGES**

***55 EUROS PAR PERSONNE**

**COMPRENANT, MISE EN BOUCHE, 2
ENTRÉES AU CHOIX, PLAT AU CHOIX &
DESSERT OU FROMAGES**

A LA CARTE :

ENTRÉES : 16 EUROS

PLATS : 22 EUROS

DESSERTS : 10 EUROS