

Menu de Noël

Le 24 décembre au soir et le 25 décembre à midi

135 euros

Crackers



Jaune d'œuf confit / Chou vert / Emulsion de pomme de terre
fumée



Foie gras de canard de la ferme des saturnins / Truffe /
Gel balsamique à la grenade / Tuile de pain



Saint Jacques coquille de chez Renaud / Texture de poireau /
Caviar Baeri de chez Sturia / beurre battu / champagne



Chapon fermier de la flomesfeld en deux services

Le filet rôti / Carotte confite / Panais fumé au foin / Jus au
poivre sauvage Voatsiperifery

La cuisse confite / Risotto d'amidonnié / truffes de Meuse /
Sauce Albufera



Plateau de fromage de nos producteurs locaux (Sup 15€)



Dessert de Noël

Mignardise et chocolat

Accord mets et vins
3 verres 45€ / Prestiges 70€
4 verres 60 / Prestiges 90€

Tous nos plats sont faits maison et réalisés à partir de produits frais, en
priviliégiant les producteurs de proximité. Prix nets. Service compris.
Ris de veau coeur France