

MENU DE NOËL

140 EUROS



LE 24 DÉCEMBRE AU SOIR ET LE 25 DÉCEMBRE À MIDI

Crackers

Texture de Butternut / Safran de chez Cécile

Foie gras de canard de la ferme des saturnins / Passion / Mâche /
Tuile de pain d'épices maison

Saint Jacques coquille de chez Renaud / Pulpe de céleri / Sphère céleri truffes /
Caviar Baeri de chez Sturia / beurre battu / champagne

Chapon fermier de Neufchef en deux services

Le filet rôti / Roulé de pomme de terre de chez Pierre / Carotte glacée au miso /
Jus au poivre de Timut

La cuisse confite / Persil tubéreux / 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
PRIVILÉGIANT LES PRODUCTEURS DE PROXIMITÉ.

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.