# Menu de Noël

Le 24 décembre au soir et le 25 décembre à midi

## 160 euros

Crackers

Royale de foie gras de canard / Champignon / Noisette

Patidou / Saint Jacques / Truffe / Marron

Turbo / Texture de poireau / Caviar Baeri de chez Sturia / Huître /
beurre battu / champagne

Chapon fermier de la ferme de neufchef en deux services

Le filet rôti / Carotte confite / Croissant de pomme de terre confit / Jus réduit

La cuisse confite / Risotto de céleri fumé au foin / Truffes / Sauce Albufera

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

Dessert de Noël

Mignardise et chocolat

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