



MENU DE NOËL

ENTREE-PLAT-DESSERT

Entrées 12€

Croustillant d'escargot au vermouth

Foie gras maison figues rôties

Huitres de Noël façon ceviche acidulé, chips croustillantes de patate douce

Paillasse aux morilles, salade de roquette

Plats 20€

Poêlée de Saint-Jacques, beurre citronné à la noisette, crème de topinambour à la vanille

Pintade farcie aux morilles, gratin de pommes de terre truffées

Médailillon de lotte, purée fine de patate douce au gingembre confit

Aubergine sucrée salée rôtie au miel de fleur d'oranger et graine de sésame

Desserts 10€

Bûche chocolat noisette

Omelette norvégienne glacée aux marrons

Ananas rôti, crumble noisettes

Assiette de mignardises

(mini macaron, mini éclair, verrine tiramisu, mini opéra ...)

Supplément fromage à 9€

Gouda à la truffe, Saint-Marcellin, Sainte Maure

39€

hors boissons





BOISSONS

Vins et champagnes

Vins rouges 15€

Bordeaux Châteaux de Costis, 2016
Lalande Pomerol, cuvée la Rollandiere, 2018
Saint Emilion Grand Barrail Larose, 2018

Vins blancs 15€

Chardonnay Ribeaupierre, 2019
Sancerre, Domaine Thiriot, 2019

Vin rosé 15€

Côte de Provence domaine La Martinette, 2019

Champagnes

Champagne blanc de noir Grémillet 20€
Champagne Nicolas Feuillatte 28€
Laurent Perrier Brut 35€

