



MENU des FETES 69€

25 décembre déjeuner

31 décembre dîner

1^{er} janvier déjeuner

Mise en bouche

Toast de saumon fumé crème d'aneth

Ceviche de thon et bar au citron vert et mangue

ou

Foie gras de canard au torchon et son chutney

Pavé de bœuf chateaubriand sauce périgourdine purée de
potimarron à l'huile de truffe

ou

Brochette de gambas, noix de Saint Jacques aux pruneaux
et bacon sauce vermouth blanc et son risotto

Poire Williamine (eau de vie de poire et sorbet)

Bûche Gianduja et mandarine au grand-marinier

ou

Saint Honoré à la vanille et caramel

Café

Nos plats sont majoritairement élaborés sur place à base de produits frais
boisson non comprise,
de demande d'eau potable gratuite en vertu de l'article L. 541-15-10 du Code de l'environnement