



MENU DE NOEL - 2018 -
(57€)

Mise en bouche

Moelleux au foie gras coulant en croûte de pain
d'épices

Truite rose marinée, huître pochée en fine gelée,
citron et pomme granny smith

Filet mignon de cerf, gâteau de pommes de terre aux
morilles, carottes glacées, jus corsé cacaoté

Brie de Meaux fourré aux truffes d'Auvergne

Douceur de Noël, orange, potiron et chocolat blanc

JOYEUX NOEL ET
BONNE ANNEE 2019