

Menu de Noël

Entrée/Plat/Dessert 65€
Entrée/Poisson/Viande/Dessert 80€



Amuse-bouche

**Saumon de Norvège Fumé Maison
Et sa Crème au Yuzu**

ou

**Médaillon de Foie-Gras au Madère
Gel Poire et Chutney aux Fruits Confit**



**Saint-Jacques Rôties,
Velours de Panais au Miel, Ecume de Corail**

ou /et

**Filet de Boeuf Montbéliard façon Tournedos,
Mille-feuille de Pommes de Terre Truffé,
Jus au Pinot Noir et Cassis**



**Douceur au Sapin; Duo Mangue-Passion,
Coulis Acidulé, Sablé Polenta**

Mignardises

Menu de Noël

Entrée/Plat/Dessert 65€
Entrée/Poisson/Viande/Dessert 80€



Amuse-bouche

**Les Oeufs Pochés de la Ferme du Pontot
A l'Epoisse, Croûtons et Herbes Fraîches**



**Betterave Façon “Tournedos”
Légumes Glacés, Jus au Hoisin**

ou /et

**Risotto De Riz Vénétré aux Morilles,
Copeaux de Parmesan, Pignons Torréfiés**



**Douceur au Sapin; Duo Mangue-Passion,
Coulis Acidulé, Sablé Polenta**

Mignardises

Menu de Noël

Jusqu'à 10 ans - 29€

Amuse-bouche
Pomme Dauphine

Saumon de Norvège Fumé Maison,
Toast Brioché



Nuggets de Volaille Maison
Gratin de Macaroni

ou

Eglefin Pané
Mousseline de Pommes de Terre



Douceur au Sapin; Duo Mangue-Passion,
Coulis Acidulé, Sablé Polenta

Mignardises