



# MENU DE NOËL

45€

Mise en bouche

.....

Terrine de foie gras de canard, chutney de pommes et figues, pain toasté à la crème de truffe

.....

Chapon désossé rôti en cocotte, cuisse farçie aux cèpes et légumes

.....

La Bûche de Noël



# MENU ST SYLVESTRE

55€

Tartare de St Jacques et légumes croquants, vinaigrette à l'huile d'olive, crème battue au thé vert façon chantilly



Filet de turbo cuit à la plancha, panais braisé, émulsion de potiron truffée

ou

Filet de boeuf Charolais, oignon rouge confit au caramel de vin, jeunes carottes glacées, jus court à la truffe



Crousti-fondant chocolat, amandes torréfiées, crème glacée à la vanille