Menu de fêtes

53€

Les entrées

Crème brûlée au foie gras du Sud-Ouest, confit de poire au vinaigre de Xérès et brioche toastée

OU

Carpaccio de saumon façon gravlax, gremolata aux herbes fraîches, citron confit et fenouil croquant

Les plats

Filet de loup en croûte d'herbes, sauce champagne et fondue de poireaux

OU

Cuisse de poulet farcie à la ricotta et tartufata, risotto crémeux et jus de volaille réduit

Les desserts

Bûchette de Noël à la crème de marrons

OU

Fondant au chocolat et crème glacée au caramel beurre salé

Eaux et café inclus.

Menu unique pour l'ensemble de la table : une même entrée, un même plat et un même dessert. Les restrictions alimentaires signalées en amont seront prises en compte.