



24 décembre 2024 au soir & 25 décembre 2024 au midi

MENU DE NOËL

AMUSE-BOUCHE

Huître en gelée de Granny Smith, céleri et caviar bio Baeri

ENTRÉE

Foie gras IGP Sud-Ouest et condiments

PLATS

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc déclinée,
poireaux et émulsion de coques

ou

Volaille de Bresse farcie au foie gras,
salsifis et artichauts

FROMAGE

Assortiment de fromages affinés de la fromagerie Le Gone

DESSERT

Autour du marron d'Ardèche et de la clémentine corse

105 €

C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes.

Tarifs TTC. Service inclus. Information allergènes auprès de l'équipe.



December 24th 2024 - evening & December 25th 2024 - noon

CHRISTMAS MENU

APPETIZER

Oyster in Granny-Smith apple jelly, celery and organic Baeri caviar

STARTER

Foie gras from the South West IGP and its condiments

MAIN COURSE

Scallops from Brittany, leeks and shellfish emulsion

or

AOC poultry stuffed with foie gras, salsifies and artichokes

CHEESE

Selection of aged cheese from Le Gone dairy

DESSERT

Declinaison of chestnut from Ardèche and Corsican clementine

105 €

It is with passion and conviction that we have selected producers who respect sustainable agriculture for your meals.

Net Prices, excluding drinks. Service included. List of the allergens on request.