



24 décembre 2024 au soir & 25 décembre 2024 au midi

MENU DE NOËL VÉGÉTARIEN

AMUSE-BOUCHE

Caviar de lentilles du Velay, céleri et pomme verte Granny Smith

ENTRÉE

Croustillant de pommes de terre à la truffe noire
et légumes d'hiver

PLAT

Tortellinis aux champignons des bois,
râpé de truffe blanche d'Alba

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 - dinner & December 25th 2024 - lunch

VEGETARIAN CHRISTMAS MENU

APPETIZER

Velay lentils caviar, celery and Granny Smith apple

STARTER

Hash brown with black truffle
and winter vegetables

MAIN COURSE

Mushrooms tortellinis,
grated white truffle from Alba

CHEESE

Selection of aged cheeses from Le Gone dairy

DESSERT

Declinaison of chestnuts 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.