

Lundi 25 Décembre 2023 à 12h30

" Menu de Noël "



72 Euros par personne boissons comprises

Eclair de saumon gravlax- fromage frais
Maki crevettes roses-crème légère Combava,
Ballotin volaille-pomme-curry

Champagne brut Brisson-Bazin

•••

Lotte en kadaïf, émulsion ras el Hanout
Crème panais à l'estragon

Côtes de Gascogne

•••

Filet de veau basse température, jus miel-gingembre,
Mini pâtisson potimarron et épeautre
Flan de pomme de terre parfumé à la truffe et châtaigne

Haut Médoc

•••

Brie de Meaux,
Pain aux graines de courge

Haut Médoc

•••

« Poire caramelo »

Poire caramélisée, confiture de lait, fin craquant Spéculoos,
Biscuit sablé amande-matcha, bavaroise vanille au rhum ambré

Crémant d'Alsace

•••

Truffes chocolat au lait- fruit de la passion

Café

RESERVATION * AU 03 27 48 89 68