



MENU DE FÊTES

65€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS

ENTRÉES

Foie gras de canard maison, chutney mangue et brioche feuilletée

ou

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques à la truffe

PLATS

Volaille de Bresse truffée accompagnée de ses marrons rôtis et de son écrasé de pommes de terre à la truffe

ou

Filet de turbot accompagné de son sabayon de champagne et de sa poêlée de légumes

FROMAGE

Brillat Savarin truffé

DESSERTS

Bûche chocolat-praliné

ou

Bûche poire-marron

