

*Menu de Noël- 55€*

*Foie gras de Canard au pain d'épices*

*Chutney de fruits et brioche au beurre de Bresse*

*Cassolette croustillante*

*« noix de Saint-Jacques, écrevisses, poissons de mer » au wakamé*

*Chapon de Bresse à la Truffe Noire Mélanosporum*

*Légumes d'hiver et gnockis truffés*

*Le chef vous propose :*

*Assiette « amuse-Bouche » 8€ /1 personne*

*Pressé de tourteau aux agrumes*

*Chaud froid de magret de canard laqué au miel « sapin Baumier »*

*Macaron farci crème de panais et hareng*

*Saumon à la vapeur douce au citron caviar*

*Opéra chocolat Café 5€ /la portion*

*Réservation dès maintenant par téléphone ou e-mail jusqu'au 20 Décembre inclus*

*Retrait des commandes le 24 Décembre entre 8H et 12H*