

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