

Menu de Noël 2024

Soit à emporter (35€/ pers) ou servi au restaurant

le mercredi 25 décembre au déjeuner (55€/ pers)

Menu qui peut être réservé au restaurant

96h à l'avance pour vos repas de fin d'année

Du 01/12/24 au 25/12/24

POUR COMMENCER

Coupe de champagne et ses mises en appétit.

Foie gras de canard mi-cuit, glace Framboises aigre-douce, perles de Yuzu, Financier Pistaches et estragon.

POUR SUIVRE

Médailillon de Filet de sanglier au Beaume Casanova, jus court

Aux aïelles, girolles sautées et purée de Topinambour.

Granité 44 !!

POUR FINIR

Mousse chèvre de la Biquetière, insert de figues et coulis de coings.

L'esprit de Noël au curry vert, mousse au chocolat blanc et griottes, coulis de mangue.

Boissons non comprises
