

85€ par personne (Hors boissons)

Menu disponible sur réservation:

le 24 décembre pour le dîner et le

le 25 décembre pour le déjeuner

Menu de Noël

Langoustines snackées,
Vierge de légumes des Gonnies, jus crémeux d'oignons blancs et
mini-moelleux de courges aux noix



Pièce de veau rôtie au miel et beurre demi-sel d'Isigny,
Escalope de foie gras snackée à la plancha,
pommes bouchons et champignons de saison,
Emulsion virtuelle de frites et ketchup maison



Pavé d'Auge farci aux fruits secs,
Effluves de pommes



Le Sapin de Noël
Meringue Française, confit de myrtilles, crème de marrons
et chantilly à la vanille de Madagascar

