



Menu de Noël

Mise en Bouche

Crème brûlée d'Avocats,
Rouget grillé, vinaigre de fruits rouges

Entrée

Poêlée de Saint-Jacques (4 pièces)
juste saisies, capuccino de céleri,
Caviar de Hareng &
Ravioles d'épinard ouvertes aux Palourdes

Plat au choix

Suprême de Pintade Truffée,
jus court à l'ail,
Mousseline de pommes de terre,
Milles feuilles de Courgettes
Ou
Lotte rôtie, risotto aux coquillages,
Emulsion Iodée

Fromage :

Croustillant de Munster au Cumin,
arrosé au Gewurztraminer
& sa salade au Melfort

Dessert :

Bûche Pralinée Caramel

Mercredi 25 Décembre Midi



69 €/pers Hors Boissons

58 €/pers à emporter