



# MENU DE NOËL

## 49€

Bouchée de chair d'araignée aux agrumes



Foie gras, déclinaison de figues et pain d'épices maison  
OU

Trilogie d'huîtres chaudes :

\* Pochée avec granité à l'absinthe

\* Gratinée en persillade

\* Pochée accompagnée d'un sabayon de champagne



Saint-Jacques rôties, sauce au corail et vin jaune,  
déclinaison de chou-fleur

OU

Chapon cuit en basse température, jus de chapon truffé,  
déclinaison de potimarron



Mini bûche : fruits exotiques & chocolat

OU

Mini bûche : fruits rouges & vanille



**VALABLE LE JEUDI 25 MIDI UNIQUEMENT**