



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