

Menu de Noël

Du Lundi 15 au Jeudi 18 décembre 2025

Notre Chef vous propose...

*L'assiette de Foie gras Maison accompagné
de son chutney de figues et toasts briochés*

ou

Le velouté de cèpes aux noisettes



Le filet de bar en écailles de courgette et sa sauce au beurre blanc citronné

ou

Le rôti de veau et sa sauce aux morilles

ou

La tartinette de Noël (gratiné d'asperges et œuf poché)

Accompagnement des plats :

La purée de céleri-rave aux éclats de noisettes et patates douces rôties



La bûchette au choix :

Bûchette crème brûlée au café

ou

Bûchette mangue-passion

Tarif de 32 €/personne

Café inclus