

Repas de Noël



LES ENTRÉES

Sablé charbon végétal, crémeux de moutarde, légumes croquants de saison, pickles de champignons & ketchup de betterave **VÉGÉ**

14€

St Jacques, sauce beurre blanc et à la vanille, mini poire pochée & cèpes rôtis

16€

Foie gras à la truffe, figue rôtie, compotée de coing aux agrumes & chips de brioche

19€

LES PLATS

Déclinaison de céleri (purée de céleri à la truffe, cubes de céleri rôtis, tagliatelles de céleri, pickles céleri branche) & crumble de sarrasin **VÉGÉ**

20€

Filet de canette, purée de patates douces, carottes multicolores, palet de radis noir confit à la betterave, jus de canard rôti & tuile de pain

22€

Lotte au safran, risotto de butternut et marron, minis poireaux, pleurotes & pickles de girolles

25€

LE DESSERT INDIVIDUEL

Délice choco

Crémeux choco, crumble choco, mousse choco, sablé choco, glaçage choco

9€

Douceur vanille

Mousse vanille, biscuit joconde choco, croustillant dulcey cranberry, caramel

9€

