

Menu de Noël (24 et 25 décembre pour le dîner)



Le Foie Gras de Canard

Mi-cuit, chapelure de spéculoos, compotée de poires et pain d'épices



La Volaille du Nouvel An

Le suprême de Chapon comme un cannelloni, une farce fine aux châtaignes de Collobrières



Le Brie aux truffes



L'Assiette gourmande du Réveillon & quelques chocolats

Quatres petits desserts pour terminer le repas sur une douce note sucrée

Notre chef Anthony Lopez se tient à disposition pour tout régime alimentaire (vegan, végétarien...)

39,00 Euros/ personne – Hors boissons

