

Menu Noël

Coupe de champagne

Les trois bouchées de Noël

Foie gras de canard mi-cuit

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel ,
mousseline de patates douces

ou

Focaccia à la provençale, gambas rôties ,
concassé de tomates parfumé

Filet de Bœuf

Accompagné d'un gratin de pommes de terre fondant ,
légumes du moment et sauce aux morilles

ou

Bar cuit lentement sur sa peau

Accompagné de pommes vapeur et d'une
sauce légère à déguster

Palette de fromages affinés

L'avant-dessert

Moelleux à la noix de coco et chocolat blanc ,
crème piña colada légère

ou

Parandole de gourmandises, petites douceurs
pour une note finale gourmande

Musique Live

115 €

