

M enu Fêtes de Fin D'Année 40€:

LES ENTREES

Saumon Fumé Marie-Feuchère et sa Crème de Yuzu.

Ou

Notre Foie Gras de Canard élevé en France

Et son Chutney Abricot Pain D'épice.

Ou

Le Triangle de Canard Confit et Foie Gras.

LES PLATS

La Caille Farcie au Foie Gras et sa Crème Noilly-Pratt. Pomme de

Terre grenaille

À L'Huile D'Olive et au Sel de Guérande.

Ou

La Cassolette de Lotte au Chorizo.

Ou

Le Rôti de Chapon Farci aux Morilles Sauce Morille et son Crumble de

Butternut et Patate Douce

Trilogie de Fromage Affineur du Chef

Sélectionnés par le M.O.F Xavier Thuret

6€ En Supplément

LES DESSERTS individuels

Le Finger Chocolat Noir Caramel Pécan.

Ou

Le Craquelin Paris Brest au Cœur Passion.

Ou

Le Déli'Praliné Nougat de Montélimar.



Ce Menu « Fête de fin d'année » sera disponible pour les dates suivantes :

NOËL

JOUR DE L'AN

Vendredi 24 Décembre au Soir | Jeudi 31 Décembre au Soir

Date Limite de Commande Pour Noël : Lundi 15 Décembre

Date Limite de Commande Pour Jour de L'An : Lundi 22 Décembre.
