

MENU NOEL 2024

TOURTEAU DE MER

Gel d'agrumes, mayonnaise à l'algue fraîche

FOIE GRAS MI-CUIT

Aux saveurs de Noël, vin chaud, brioche fine

CHAPON EXCELLENCE MIERAL

Crème de Bresse, condiment vin jaune,
pomme de terre façon paillason aux noisettes du Piémont

NOUGAT CHAUD DE REBLOCHON

Cristalline de jeunes pousses à la vinaigrette
de myrtilles sauvages de nos cueillettes

CHARIOT DE BÛCHES DU COEUR

Sélection de 3 bûches et accompagnements



95 € par personne - Hors boissons