



Menu
Festif 68 €

Gambas Bio

En tartare, condiment d'agrumes, sorbet mangue curry

Terrine de foie gras

Moelleux de pain d'épices de Noël, confit de coing

ou

Saumon fumé par nos soins

Crème aigrette de Bresse, blinis au sarrasin, beurre aux algues

Saint-Jacques de nos côtes + 27 €

Chou-fleur dans tous ses états, truffe Mélando râpée fraîchement, jus corsé

ou

Volaille de Bresse

Façon Aurore, tatin de courges, mousseline de pommes de terre au beurre de ferme

ou

Filet de Canette

Carottes colorées, orange sanguine au poivre

Assortiment de la cave

Confiture myrtilles sauvages, pain aux noix de Grenoble

Le traditionnel chariot des bûches du Coeur

Sélection de 3 bûches et accompagnements divers à votre convenance

ou

Boule de neige

À la noix de coco, carpaccio d'ananas Victoria, bouillon passion