



MENU DE NOËL

25 et 26 décembre à midi

Prix : 65€



Mise en Bouche au Parfum de Fêtes

ENTRÉE

Le Homard, Saint Jacques et Salsifis,
Émulsion de Crustacés et Patate Douce

PLAT

Gigue de Chevreuil et Côte de Marcassin aux Deux Sauces
(Cassis et Moutarde), Galette de Pommes de Terre,
Mousseline de Panais et ses Profiteroles de Choux

où

Filet de Lieu Jaune en Croûte Rôti à la Brabançonne
(Chicons Braisés et Spéculoos), Écrasé de Pommes de Terre,
Crème Légère aux Agrumes et ses Tuiles aux Épices

DESSERT

Le Nem de Pommes et de Poires,
son Caramel Beurre Salé et sa Glace Vanille Maison

où

Le Chariot de Fromage Affinés d'ici et d'ailleurs
(supplément de 6€)