



Menu de Noël  
88€ par personne

Amuse-bouche

\*\*\*

Terrine de foie gras marbrée au vin chaud,  
chutney de coing aux épices

\*\*\*

Pithiviers de Saint-Jacques à la truffe,  
topinambours et noisettes

\*\*\*

Suprême de chapon, courge kabocha,  
cuisse braisée et oignons doux des Cévennes

\*\*\*

Brillat-Savarin à la truffe (supp. 12€)

\*\*\*

Mandarine, érable et noix

\*\*\*

Mignardises

Menu sous réserve de changement  
Disponible au déjeuner et au dîner  
Mercredi 25 décembre 2024