



Menu de fin d'année

entrée

Saumon fumé maison, crème citronnée à l'aneth,
toast brioché

ou

Marbré de queue de boeuf et foie gras,
confiture d'oignons rouges et poivre de Sichuan

plat principal

Volaille de Bresse à la crème, pommes grenailles`

ou

Médallions de lotte à l'armoricaine, riz pilaf

dessert

Douceur des Fêtes

ou

Gratin de suprêmes d'agrumes
au Grand Marnier

48€

Ce menu est valable du 03/12/2024 au 24/12/2024 midi,
du 26/12/2024 au 31/12/2024 midi et du 02/01/2025 au 05/01/2025 sur réservation