

Menus des fêtes

Menu complet : 65€

Menu en supprimant un plat le poisson ou la viande : 56€

Mise en bouche

Duo de foie gras

ou

Aumônière ouverte de homard et ris de veau

Espadon mariné

Marinade : huile d'olive, soja, ail, gingembre, citron vert et combavas

Suprême de chapon farci

sauce morilles

ou

Emincé d'agneau

à la crème d'ail

Dessert des fêtes

à base de noix de coco

