



Menu de Noël

Le menu complet : 52.00€

Le menu sans le foie gras : 48.00€

Le plateau de fromages en supplément : 6€

** Sous réserve des approvisionnements et des arrivages,
nos menus sont susceptibles de varier.*

Amuse bouche

*Le foie gras de canard frais « maison », brunoise de mangues
et confiture d'oignons rouges
accompagné de son verre de Muscat ambré +3€*

**La lotte, les coquilles Saint Jacques et gambas à la citronnelle
noix de coco et coriandre
(Une entrée pleine de fraîcheur et de saveurs)*

Le sorbet à la poire

La selle d'agneau du Bourbonnais au thym et crème d'ail

ou

*Le carré de veau « Charolais » et sa croquette de ris de veau
sauce aux cèpes*

ou

**Le filet de turbot sauvage de nos côtes, poché sauce hollandaise et sa
garniture de légumes*

Le plateau de fromages de notre plat pays +6€

La bûche de Noël et ses accompagnements

Merci de nous prévenir si vous avez une allergie alimentaire