

MENU DE NOËL

25 & 26 DÉCEMBRE 2021

Amuse-Bouche

Création de notre Chef Markus Backers

.....

Boule de Noël au Cœur Coulant Thé Rouge,
farci de Mousse & Terrine de Foie Gras de

Canard Maison,
Figs Marinées & Pistaches Torréfiées

.....

Consommé de Homard
& sa Raviole d'Homard Breton

.....

Sorbet Betteraves & Fruits de la Passion

.....

Flétan Rôti, Sauce aux Moules
& Variation de Potimarron

ou

Filet de Biche, Jus Corsé,
Perle de Blé et Abriot Sec,
accompagné de Topinambours

.....

Parfait Glacé Spéculoos & Noix,
Mousse à la Liqueur d'Œufs & Mangues

MENU DE NOËL À 85€/PERS.

(Boissons non incluses)

RÉSERVATION SOUHAITÉE

