

NOËL 2023

Servi le 24 et 25 décembre 2023

MISE EN BOUCHE

Crème de panais, croûtons persillés et éclats de châtaignes

ENTREE

Foie gras de canard, chutney d'ananas à la cannelle

POISSON

Carpaccio de homard, pomme, et pamplemousse.
Crèmeux Yuzu et vinaigrette aux agrumes

PLAT

Poitrine de veau confite en cuisson basse température, risotto de Fregola Sarda à la courge Butternut,
poêlée de chanterelles, jus corsé aux échalotes

FROMAGE

Faisselle de vache de la Ferme Mabilly ou assiette de fromages affinés

DESSERT

Entremet marron cassis

(croquant cassis, mousse vanille, insert marron, marron glacé et sorbet cassis)

75,00euros