

Menu

Fêtes de Fin d'Année

*Foie Gras de Canard
cuit en terrine au Pommeau,
Chutney de Figs,
Gelée de Pommes et pain grillé*

*St-Jacques Normandes fumées au foin,
Julienne de Légumes et Mangue,
Croustillant Sésame*

*Chapon rôti farci aux Marrons sauce façon Albufera,
Petits Légumes confits et Pommes Dauphines*

ou

*Filet de Bœuf brioché, sauce Porto Truffée,
Petits Légumes confits et Pommes Dauphines*

Livarot affiné, crème de Cassis, salade verte

*Bûche façon St Honoré à la Vanille et Caramel,
Sorbet Pistache pour accompagner*
90 € au Restaurant Gastronomique

70 € à emporter

Hors

Boissons