



Menu 24 et 25 Décembre 2022

Amuse-bouche

Crèmeux de butternut et mousse à l'huile de noix

L'Entrée froide

Le foie gras de canard mi-cuit, condiment de poires au champagne

L'Entrée chaude

Noix de Saint jacques snackée, choux fleur et yuzu

Le Plat

Le Chapon fermier d'Ardèche, crème de morilles, cromesquis de pommes de terre, carotte glacée

Le fromage

Dégustation de fromages affinés

Le Dessert

Sphère chocolat blanc-exotique

50€ sans fromage, 54€ avec fromage

