

Menu 24 et 25 décembre 2024

Amuse-bouche

Panacotta de butternut et mousse de truffe

L'Entrée froide

Le foie gras de canard mi-cuit, compotée de mangue et pain d'épices maison

L'Entrée chaude

Noix de Saint Jacques snackées, céleri et pomme acidulée

Le Plat

Le Chapon fermier d'Ardèche aux morilles, mousseline aux châtaignes et légumes

Le fromage

Dégustation de fromages affinés

Le Dessert

Fraicheur d'agrumes, financier amande et meringue craquante

54€ sans fromage, 59€ avec fromage