

Menu de Noël

Mise en bouche

*Velouté de châtaignes, émulsion, céleri branche
Et beignet de tomates cerise*



Sole et épinard en contraste, beurre d'herbes mousseux



*Magret de canard basse température,
Jus de viande corsé à l'ail, cannelloni farci aux légumes*

Bûche de chèvre à la provençale, balsamique réduit



*Parfait glacé à l'amande,
Cœur pomme très verte, streusel céréales*



Café et mignardises

Service à 20h30

Tarif : 45,00 € par personne

Réservation : Tél. 04 50 47 02 44

