



Menu de dégustation

25

décembre

Amuse Gueules...

“Macarons” farcis de fromage du Mont d’Or

Tartare de loup de mer sauvage et saumon mariné

Brochette de pulpe et noix de st. Jacques sur son Parmentier

Entrée...

Potage typique de Noël

Plat principal...

Poulet fermier en daube avec la farce de Noël comme garniture

L’avant dessert...

Le citron en textures et l’écume de gin tonic

Le dessert...

La traditionnelle bûche de Noël

Mignardises de Noël avec le café

Nôtre équipe vous désire un joyeux Noël et que vous profitez du déjeuner....

70 euros / pax

La réservation se réalisera après le dépôt de 35 euros par personne au compte:

ES15 0130 0022 3101 5013 2268 ou bien AD96 0003 1101 1086 8041 0102.

Indiquez la date de la réservation, le nom et le numéro de commensaux.

Le prix n’inclus pas les boissons et le service de table.