



Menu de Noël

Blinis de potimarron, crème de marron à la vanille, langoustine grillée

Escalope de foie gras poêlée à la fève de Tonka,
poire William caramélisée et flambée

ou

Thon rouge de Méditerranée mariné-snacké,
bouillon citronnelle et gingembre

Suprême de chapon rôti, jus au cèpes,
millefeuille et mousseline de légumes de saison, tuile dentelle

ou

Noix de Saint-Jacques rôties, beurre passion,
crèmeux de topinambour, pomme bouchon, brisure et huile de truffe,
potimarron rôti au miel

Assortiment de fromages secs

ou

Faisselle de fromage blanc des Monts du Lyonnais

Bûche chocolat, clémentine en deux façons,
biscuit Joconde, croustillant Duja

Papillotes et fruits de Noël

89 €

prix net par personne / service compris
sur réservation uniquement