

Menus de fêtes

Recettes inspirées à partir de produits frais de saison faciles à servir entre amis ou en famille.

Menu prestige 41.80 €/pers

Marmite de sot l'y laisse de
poulet et foie gras aux
cèpes en coque de brioche

Filet de dorade royale poêlée
Crème à la mandarine relevée au
combawa

Filet de caille confit sauce poivre et
chocolat
Risotto à la trévisé et vin rouge
Fagot de haricots verts au lard paysan
Flan de courge au comté

Menu tradition 36.50€/pers

Foie gras de canard au torchon
Chutney de figues
Brioche au beurre de Bresse

Pavé de saumon à la crème de
champagne, carottes fondantes
au poivre de séchuan

Demi suprême de chapon rôti
Sauce aux morilles et Jurançon
Ecrasée de raves au beurre demi-sel
Poêlée de pleurotes, asperges et
marrons à la persillade

*Les commandes seront à retirer le
mercredi 24 décembre de 9h à 12h.*

