



2025

*M*ENU ⁶⁰euros
DE NOËL

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard aux fruits et pistaches

Velouté de châtaignes, siphon au parmesan,
châtaignes poêlées et jus réduit

PLAT

Pièce de gigot d'agneau rôti, crème de pois cassés,
pommes dauphines, pleurotes snackés et jus de cuisson

FROMAGE

Assiette de fromages affinés (supp. 5 euros)

DESSERT

Soufflé chaud au chocolat noir Valrhona 70 %

Le 24 décembre au soir & le 25 décembre à midi