

2025

# MENU DE NOËL 60 euros

## *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**