

Menu de Noël 2025 !

Quelques mises en bouche salées...

Foie gras poêlé, potiron et baies de genièvres.

Coquille St Jacques, endives, mangue -coriandre.

Langoustine, poireaux, mâche et persil.

Chapon Fermier, patate douce, vanille-muscade.

Assiette de fromages affinés, Herbes et fruits acidulés.(Supplément de 14euros)

Poire, bergamote et noix.

Quelques plaisirs sucrés.....

104 €:Ensemble du menu - Avec les vins 154 €

Service compris-
Viande d'origine Française

Menu Saint Sylvestre 2025 !

Quelques mises en bouche salées...

Foie gras poêlé, potiron et baies de genièvres.

Coquille St Jacques, endives, mangue -coriandre.

Langoustine, poireaux, mâche et persil.

Litchis, champagne et hibiscus.

Chapon Fermier, patate douce, vanille-muscade.

Cuisse de Chapon frit, citron vert-gingembre.

Chocolat et Champignons.

Poire, bergamote et noix.

Quelques plaisirs sucrés.....

186 €:Ensemble du menu – Avec les vins 256 €

Service compris-Viande d'origine Française

Menu 1 Janvier 2026 !

Quelques mises en bouche salées...

Foie gras poêlé, potiron et baies de genièvres.

Coquille St Jacques, endives, mangue -coriandre.

Langoustine, poireaux, mâche et persil.

Chapon Fermier, patate douce, vanille-muscade.

Assiette de fromages affinés, Herbes et fruits acidulés.(Supplément de 14euros)

Poire, bergamote et noix.

Quelques plaisirs sucrés.....

104 €:Ensemble du menu - Avec les vins 154 €

Service compris-
Viande d'origine Française