

24 décembre 2024
Dîner de Noël



APERITIFS

Canapés festifs

Festive canapés

ENTRÉE

Foie gras de canard mi-cuit, litchis et fruits exotiques

Semi-cooked duck foie gras, lychees and exotic fruits

MER

Coquilles Saint-Jacques et langoustines cuisinées Thermidor

Thermidor-cooked scallops and langoustines

TERRE

Volaille de Bresse, pommes dauphines truffées

Bresse poultry, truffled pommes dauphines

DESSERT

Bûche de Noël aux notes de truffe noire

Christmas log with notes of black truffle

MENU: 190€

ACCORDS METS ET VINS : 110€

