



Réveillon de Noël

Dîner du 24 Décembre 2024

Maki de Tourteau,
Mangue et yuzu



Tranche de foie gras de canard,
Etoiles de pain d'épice et crumble,
Chutney et gel à l'orange amère



Filet de Turbot,
Crème de potimarron, roulé de légumes,
Graines de courges caramélisées



Suprême de Pintade aux morilles,
Terrine de pommes de terre truffée, réduction de jus brun



Cromesquis de chèvre frais et figues,
Roquette fraîche et vinaigrette au miel de montagne



Le bonnet du Père-Noël,
Chocolat et fruits rouges



Les Bredeles des Violettes

Au tarif de **165,00€** par personne
(Hors boissons)

Accords Mets & Vins
au tarif de **69,00€** par personne

