

Dîner de Noël aux Innocents

Uniquement servi le soir 18.11.25 au 20.01.26

Pour les groupes à partir de 15 personnes

Formule entrée-plat-dessert (Hors Boisson) à 58€/pers

Groupe de Noël
à partir de 15
personnes

Hors d'œuvre

Rillettes de crabe à la mascarpone, condiment de butternut,
jus acidulé à la mandarine

Ou

Crèmeux de chèvre frais, carottes confites au gingembre,
vinaigrette de fruits à Beerawecka

Ou

Foie gras de canard « français » à la fève de tonka,
condiment de fruits et pain de campagne bio de « La Boufange »

(Supp. de 6€)

La suite

Poisson selon la pêche, crèmeux de panais et noisettes du Piémont,
condiment mangue-passion, une sauce safran siphonnée

Ou

Paleron de veau bien confit puis grillé, tarte fine de légumes oubliés, poire et
moutarde de noix, émulsion d'une crème de Morilles

Version Rossini (Supp. 5€)

Le Fromage

(Supp. 9€)

Notre sélection de fromages 4 Sortes

Les Desserts

La bombe au chocolat de République Dominicaine, glace à la pistache

Ou

Pomme d'amour façon tatin, sablé aux épices à pain d'épices