



MENU DE NOËL



Mise en bouche du Réveillon
Flûte Taittinger et 3 tapas

Nage de homard au safran, légumes anciens
et nuage coco gingembre

Belle volaille de Bresse,
millefeuille de pommes de terre ostara
rôties au beurre demi-sel et crème de morilles

Ronde des pâturages de chez Dubouloz
Brie truffé • Reblochon fermier • Rocamadour

Traditionnelle bûche de Noël



75 €