



MENU DE NOËL

Coupe de Champagne de la maison Taittinger

Accompagnée de 2 tapas :

Gougère au Brie truffé

Huître chaude gratinée au sabayon de champagne



Amuse-bouche à partager

Terrine de foie gras mariné au Sauternes, confiture de mangue et piment d'Espelette, pudding de graines de chia comme un riz au lait



Demi-homard de Bretagne

Grillé et flambé au Génépi, douceur de salsifis à la noisette et lamelles de truffe



Pressé de bœuf Wagyu français de la Ferme des Plantes

Chou farci aux chanterelles, mini cromesquis de patate douce violette



Traditionnelle bûche de Noël

Chocolat noisette



Vin blanc : Montagny 1er Cru « Les Coères », Vignerons de Buxy 2022

Vin rouge : Givry « Champ Lalot », Domaine Faiveley 2022

Evian, Badoit & boissons chaudes

120 €
Boissons incluses





MENU DE NOËL

Adolescents 12-17 ans

Menu adulte avec un mocktail maison

Boissons sans alcool incluses

80 €



Enfants 5-11 ans

Filet de bar de ligne flambé au Génépi, douceur de salsifis
à la noisette et lamelles de truffe

Pressé de bœuf Wagyu français de la Ferme des Plantes, chou farci
aux chanterelles et mini cromesquis de patate douce violette

Traditionnelle bûche de Noël

Boissons sans alcool incluses

50 €



Enfants moins de 5 ans

Dos de saumon **ou** Tenders de volaille panés, servis avec frites

Deux boules de glace

Boissons sans alcool incluses

Gratuit

