

MENU

Chef Geraud Dupuis

BELLE GOUGÈRE

à la truffe

LE FOIE GRAS DE CANARD

en crème brûlée

LA COQUILLE SAINT-JACQUES

poêlée, cresson, pomme et thé vert

LE SUPRÊME DE PINTADE

pressé de pomme de terre fumé, jus corsé aux éclats de châtaignes

LA TRADITIONNELLE BÛCHE DE NOËL

aux agrumes et vanille ou chocolat praliné

95€ par personne

Prímard