Menu Noel et jour de l'an

La mise en bouche des fêtes

Le foie gras de canard maison au cacao, gelée de vin chaud, poire et condiment
OU
Ravioles d'escargots aux champignons des bois, topinambour et lentilles de Trept beurre persillé en émulsion

La lotte, et St Jaques juste saisies, émulsion de chartreuse verte et agrumes, poireaux, blettes et pommes de terre
OU
Le Dos de sanglier en basse température puis grillé, coing et déclinaison de courges, jus réduit au vinaigre balsamique
OU
La cuisse de Chapon Farcie aux champignons et châtaignes, panais en variation

Le Gratin Dauphinois

Fromages de nos régions

Gourmandise chocolat, marron et mandarine

Menu à 68 euros

Accord mets et vins en 2 verres avec ce Menu : 20 euros