MENU de NOËL

ENTRÉES

Foie Gras de Canard Mi-Cuit
Chutney d'Artichaut & Gel Mandarine
OU
Huîtres Chaudes Gratinées
Fondue de Poireaux & Sabayon au Champagne

PLATS

Ballotine de Chapon aux Morilles
Jus de Volaille Corsé, Cardons à la Moelle
OU
Soupière de Homard en Croûte Feuilletée
Bisque de Homard au Cognac, Petits Légumes Matignon

FROMAGE

Assortiment de Fromages Affinés
Comté 36 mois, Brie de Meaux Truffé, Saint-Marcellin
Salade de Jeunes Pousses & Confit de Poires
+6€

DESSERT

Le Dessert de Noël du Chef Koren Julien

89€