



Menu

Réveillon de Noël

80 euros pour les adultes
40 euros pour les enfants de -8 ans

À partir de 19 heures sur réservation.

Entrée :

Tartare de Saint Jacques marinées à la betterave au radis noir, et tuile de parmesan.



Plats :

Médailillon de foie gras de canard maison aux piments d'Espelette, œuf cuit minute à l'infusion du diamant noir.

Ballottine de pintade fermière rôtie, sauce aux fruits rouges, farandole de légumes et polenta forestière.



Sélection de fromages :
sur demande



Dessert :

Bûche de Noël glacée.

contact :
04.79.55.37.49
07.83.27.80.83

