Menu Festif

A partir de 10 personnes
68€ TTC / personne

Boissons
Eaux minérales et vins à discrétion
Café ou thé

ENTRÉE

Terrine de foie gras, chutney de figues, brioche toastée
Gravlax de truite de mer à la betterave et perles de yuzu
Risotto de butternut, Saint-Jacques snackées

PLAT

Grenadin de veau aux morilles, écrasé de pommes de terre
Pavé de sandre sur peau, beurre au riesling, trio de carottes glacées
Filet de bœuf, sauce périgourdine, poêlée forestière

DESSERT

Profiteroles, glace marron, chocolat blanc
Délice de mandarine et vanille
La Bûche Gourmande - Bavarois chocolat et poire

Bon appétit

Le Chef pourra adapter ses plats selon les arrivages du marché.