



Menu  
**NOËL**



*Du 02 Décembre au 21 Décembre 2024*

Amuse-bouche du moment

**ENTRÉES**

Le pot-au-feu végétal, bouillon forestier  
et arlequin de légumes de saison

*ou*

La royale de foie gras, tuiles de pain d'épices,  
gel citron rôti et jeunes pousses de mesclun

**PLATS**

La montgolfière de lotte et gambas, bouillon de poisson  
crémé et infusé au safran de Laurent Morfin

*ou*

Le canard en deux cuissons, caramel à l'orange monté au  
beurre et croustillant de pomme de terre à la truffe

**DESSERTS**

La bûche au chocolat Valrhôna, biscuit brownie,  
cœur praliné, crème glacée au caramel

*ou*

Le finger coco-banane  
Crème glacée à la vanille Bourbon