

MENU DE FETES

Saumon gravlax sauce aigrelette et fenouil

Saint Jacques des côtes normande en carpaccio zeste d'agrumes
Salade doucette à l'huile de noix

Bar sauvage rôti, jus de cresson et persil plat,
épinard fondant, tuile de parmesan

Poularde de bresse rôtie, jus noir de trompette, pulpe
d'olive de kalamata, carotte confite

Assiette de fromages de Bourgogne affinés

Poire et chocolat grand cru en entremet
Glace vanille

Friandises des fêtes

145,00 € TTC par personne