

# 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**