

REPAS DE NOEL

ENTREE

Saumon mariné à l'aneth & 5 baies

Foie Gras de canard maison & son chutney de saison

PLAT CHAUD

Pintade cuisson basse température farce champignons & marrons

Accompagnée de crème de patate douce confite ou gratin Daupinois

DESSERT

Bûche revisitée façon tiramisu

Entrée & plat 35€

Entrée plat & dessert 40€

COMMANDE AVANT MARDI 16 HEURES

RETRAIT JEUDI AVANT 16 HEURES