



# Noël

## MENU

21 DECEMBRE

### 1ERE ENTRÉE

Pomme de terre et caviar

### 2EME ENTRÉE

Celtus, comté et vin jaune

### POISSON

Turbot, chou fleur et genévrier

### VIANDE

Wagyu, courge et châtaigne

### DESSERT

Banane et morilles

120€



# *Menu Épicurien*

*Uniquement le soir*

Menu en 5 temps

Pour l'ensemble de la table, avant 20h15

Selon la saison et l'inspiration du chef

80€

---

## *Menu Épicurien Végétarien*

60€

# Carte

*Disponible le soir et samedi midi*

---

## ENTRÉES

---

Tartare de bœuf et huître	18€
Champignons, topinambour et café	16€
Foie gras, poireaux et passion	19€

---

## PLATS

---

Saint Jacques, céleri et épices de Noël	33€
Cerf, salsifis et genévrier	33€
Canard, carotte et châtaigne	31€

---

## DESSERTS

---

Chocolat et noisette	11€
Mangue et courge	11€
Tarte tatin aux pommes et poivre	10€

# *Le Midi*

*Hors jours fériés*

---

## *Menu de Novembre*

Butternut, châtaigne et foie gras poêlée

Filet de sandre, topinambour et  
champignons

Palet ananas et coco

**38 €**

---

## *Menu du marché*

*Hors samedi*

**25 €**