

HE

Menu du 24 et 25 décembre 2018
Au tarif de 130€ par personne (hors boissons)

Foie gras de canard à l'anguille fumée, gelée de pommes vertes et
Bergamote

&&&

Saint Jacques sur socle, fines lamelles de potiron, condiment à la Truffe

&&&

Lotte nacrée aux écorces d'orange, chou fleur braisé aux feuilles de
curry et baies de goji

&&&

Suprême de poulet noir des Dombes, épaule du Ventoux aux agrumes
confits sauce albufira

&&&

Gorgonzola et fine passe Crassane

&&&

Brochette aux fruits de la passion, noix de coco, mangue et citron vert

&&&

Déclinaison de la mandarine, Safran, dulcé et noisettes