Menu

Mise en bouche

Autour du saumon

Entrée

Foie gras traditionnel,
chutney de mangue, toasts pain d'épice

Poisson

Noix de St Jacques rôties sur
fondues de poireaux

Viande

Croustillant de dinde aux Morilles
Pomme Duchesse, poêlée de
légumes

Dessert

Bûche maison : biscuit, mousse vanille
poire façon tatin, caramel crême

servit le 25 décembre 2026 a midi

55€