

Dîner de Noël

Entrées

Médailлон de foie gras mi-cuit, pain d'épice,
compote de figue et oignon confit^{1, 3, 6, 11}

&

Tartare de Saint Jacques à la mangue
et aux agrumes^{2, 8, 12}

Plat

Suprême de chapon fermier,
sauce aux morilles^{1, 3, 10}

Trou normand ensoleillé
(Limoncello, sorbet citron)

Fromage

Brie à la truffe^{1, 2, 7}

Dessert

Bûche de Noël^{1, 3, 7}

Tarifs

Menu complet : 85€

Menu avec 1 seule entrée : 74€

Supplément accord mets/vins : 35€/pers

Menu enfant (menu en portion réduite) : 35€



*Déclaration des allergènes :

1 Gluten/ 2 Crustacés/ 3 Oeuf/ 4 Arachides/ 6 Soja/ 7 Lait/ 8 Fruits à coque/
9 Céleri/ 10 Moutarde/ 11 Sésame/ 12 Sulfites/ 13 Lupins/ 14 Mollusques

Christmas dinner

Starters

Medaillon of semi-cooked foie gras,
gingerbread, fig compote and candied onion ^{1,3, 6, 11}

&

Tartare of scallops with mango and citrus fruits ^{2, 8, 12}

Main course

Capon supreme, morel sauce ^{1,3, 10}

**Sunlit “Trou Normand”
(Limoncello lemon sorbet)**

Cheese

Brie with truffles ^{1,2, 7}

Dessert

Yule log ^{1, 3, 7}

Prices

Complete menu: 85€

Menu with 1 only one starter: 74€

Wine pairing supplement: 35€/pers.

Kid menu (reduced portion): 35€



*Allergen declaration :

1 Gluten/ 2 Crustaceans/ 3 Egg/ 4 Arachides/ 6 Soy/ 7 Milk/ 8 Nuts / 9 Celery/ 10
Mustard/ 11 Sesame/ 12 Sulfites/ 13 Lupins/ 14 Shellfish