

Menu

MERCREDI 25 DÉCEMBRE
45€/PERSONNE, HORS BOISSON

ENTRÉE AU CHOIX

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

Foie gras de canard à la truffe, fait maison

PLAT AU CHOIX

Filet de bœuf Chateaubriand, sauce foie gras,
gratin dauphinois au beaufort

Saumon, mousseline de carotte gingembre,
bouillon de crevettes parfumés aux agrumes

FROMAGE

Brie de Meaux truffé

DESSERT AU CHOIX

Bûchette divine par Pascal Caffet*

**Champion du Monde des Métiers du Dessert*

