

Menu de Fêtes

En 2 plats 34€* | En 3 plats 38€*

Entrée

Opéra de saumon, fromage blanc basilic frais, crème balsamique fruitée

OL

Marbré de foie gras aux abricots au Coteaux du Layon (+ 3,00€)

OL.

Œuf parfait aux topinambours, chips de magret fumé, crème fleurette au parmesan

Plats

Filet de bœuf façon Rossini, sauté de légumes racines, sauce au Porto (+ 4,00€)

OL

Filet de Saint Pierre rôti sur la peau, risotto aux cèpes, sauce à la bisque de homard

OL

Magret de canard, légumes sautés, sauce aux agrumes

Dessert

Poire pochée au vin chaud, pain d'épices

ОU

Cheesecake Oreo et chocolat

OL

Bûche de Noël façon forêt noire