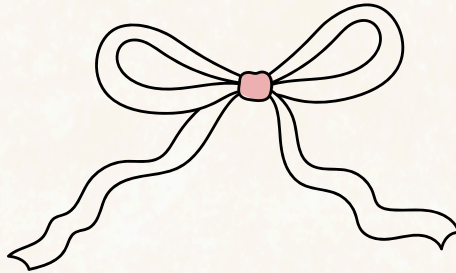


MENU DE DÉCEMBRE

45€/personne hors boisson



ENTRÉE GOURMANDE

Terrine de volaille champignon châtaigne, condiment truffé

ou

Belle tranche de saumon fumé, chantilly citronnée

AUTOUR DE LA CHEMINÉE

Onglet de bœuf black Angus grillé aux aromates, sauce au poivre truffée,
frites maison à l'origan

ou

Filet de Saint-Pierre rôti aux aromates, beurre blanc aux œufs de truite,
pousses d'épinards, riz parfumé façon Pilaf aux épices

FRIANDISE SUCRÉE

Bûchette Tentation, par Pascal Caffet

ou

Coupe glacée gourmande,
Crème glacée pistache ou vanille ou pistache/vanille, chouchous pistache