



Menu de Noël

Dimanche 25 Décembre 2011

*Les ravioles de foie gras
dans un bouillon de volaille parfumé au gingembre*



*Le demi-homard rôti,
déclinaison de céleri rave à l'olive noire,
jus réduit de sa tête, écume à l'olive*



*Poitrine de chapon rôti,
millefeuille de blettes au lard fumé,
sauce Albufera*



Nos bûches au parfum de Noël

Au prix de 55 € par personne

