



Menu de Noël

85 €/personne

**Foie gras de canard truffé mi-cuit au torchon
compotée d'oignons blancs**

Pain crousticraquant étoiles de pain d'épices

Saint Jacques rôtie en coquille

Fondue de poireaux truffée

Suprême de volaille de Bresse farci aux cèpes et marrons sauce

**Périgueux – écrasé de pommes de terre aux truffes et
moelleux de potimarron**

Brie aux truffes

Pour un accord parfait, nous vous proposons également une carte des vins

Attention les commandes doivent être passées avant le 21 décembre 19 h.

Le retrait s'effectuera au plus tard le 24 décembre avant 17 h.