

Le menu de Fêtes A la maison

Amuse-Bouche

Elégance de topinambour et châtaigne, noix de Saint-Jacques
snackée au beurre

Entrée

Foie gras cuit au sel, parfumé au poivre de Sichuan, coing confit au
vin rouge et pain d'épices maison

Plat

Bœuf confit de 12h, déclinaison de pommes de terre, en mille
feuilles, fondante et écrasée, jus de cuisson à la truffe

Dessert

Mini bûche façon Mont-Blanc, vanille, crème de marron et
meringue craquante

55€ TTC

Ce menu est exclusivement disponible à emporter pour le 24 et le 31 décembre.

A venir récupérer sur place.

Le prix indiqué est le prix par personne

