

Amuse-Bouche du Chef

Assiette de Fruits de Mer
ou
Foie gras d'Oie, crumble aux fruits secs,
amandes noisettes
Pain toasté, confiture d'oignon au Vin des Graves

Suprême de Chapon,

Pommes grenaille forestières et châtaignes

ou

Noix de Saint-Jacques roulées au lard fumé et flambées au Lillet Blanc Risotto d'asperges vertes

Trilogie de bûches de Noël ou Tatin mangue passion sur son Palet Breton

Café & Chocolat



42€thors boissons