✦ MENU DE FÊTES ✦

Noël & Jour de l’An

2026 — 2027

MISE EN BOUCHE

Chou comme un vol-au-vent
Ris de veau, filet de poulet, champignons de Paris, quenelles
Sauce poulette

— ou —

Dodine de foie gras de canard et brioche “maison”
Confiture d’oignons aux cassis

LES PLATS

Pintade au vin rouge
Poêlée de champignons et cardons
Crêpes Parmentier

— ou —

Noix de Saint-Jacques poêlées
Coulis de potimarron et risotto

— ou —

Poularde de Bresse “sélection Miéral”
À la crème fraîche comme en Dombes aux morilles
Crêpes Parmentier

DOUCEURS

Entremets à la mangue
Coulis de poire Williams, sablé breton

— ou —

Comme un vacherin au chocolat noir en sphère
Chantilly “maison” à la vanille
Coulis de caramel

POUR TERMINER

Financier

66,00 €

Fromages affinés ou fromage blanc : supplément de 5,00 €

Une parenthèse gourmande pour les fêtes