

Menu de Noël

25 Décembre 2022



Amuse-Bouche

Tartare de Langoustine au citron vert

Crawfish Tartar and green lemon

Marbré de Foie gras de Canard et compotée de Coing, Toasts

Briochés

Duck liver terrine, quince compote and toast

Cappuccino de Butternut aux Quatre Épices, éclats de Noisettes

Pumpkin soup « cappuccino », sweet spices and nuts

Filet de Turbot à la plancha, Croustillant de fruits secs, poêlée
de Champignons et Pommes de terre Rissolées

Turbot filet cooked « à la plancha », crispy dried fruits, pan-
fried mushrooms and potatoes

Notre Brie à la Truffe

Local cheese and Truffle

La Bûche de Noël by Neron

65€ par personne*

*prix par personne hors boissons - price per person, drinks not included

