

VOUS

Menu découverte (Déjeuner)

140

(Le menu est servi pour l'ensemble des convives)

- Foie Gras de Canard, Coing et Pickles de Sapin
- Cardons, Beaufort et Sauce Vin Jaune
- Volaille des Dombes, Pomme de Terre Confite, Purée à la Truffe Noire et Jus Corsé.
- Brillat-Savarin, Mesclun
- Soufflé Marron Glacé et Sorbet Mandarine

VOUS

Menu des Fêtes (Déjeuner ou Dîner)

210

(Le menu est servi pour l'ensemble des convives)

- Foie Gras de Canard, Coing et Pickles de Sapin
- Lotte, Chou-fleur, Sauce à Manger et Caviar Kristal
- Cardons, Beaufort et Sauce Vin Jaune
- Rigatonis, Épinards et Truffe Blanche d'Alba
- Gamberoni, Mini Poireaux et Crèmeuse à l'Estragon
- Volaille des Dombes, Pomme de Terre Confite, Purée à la Truffe Noire et Jus Corsé.
- Brillat-Savarin, Mesclun
- Soufflé Marron Glacé et Sorbet Mandarine

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations. Prix nets, taxes et services compris.