

## M E N U   D E   N O E L

3 Mises en bouche '  
Œuf Surprise au Crabe  
Saumon confit, blinis au Caviar Rose  
Escargot en croûte + 8, €

2 plats/dessert 45 euros

3 plats/dessert 55 euros

Terre et mer de Foie gras poêlé et Homard rôti,  
Bouillon de légumes racine parfumé à la fève de Tonka

Sandre de Saône rôti,  
Pomme de terre écrasée à la fourchette aux Truffes

Suprême de Volaille fermier farcie aux morilles,  
Sauce suprême au vin Jaune

La Bûche de Noel Forêt noire

