



Menu de noël 2025

68€

Foie gras de canard à la fève de tonka, brioche toastée,
Chutney de mangue, toast brioché.

foie gras with tonka bean mango chutney and toasted brioche.

Blanc de Turbot étuvé au beurre mousseux à la truffe de Provence.
Risotto d'algues de Bretagne.

Turbot fillet slow cooked in butter, seaweed risotto

Où

Filet de bœuf Simmenthal grillé, sauce aux morilles
Ecrasée de ratte à la truffe de Provence.

Roast venison back, grilled pumpkin, truffled polenta, pear in wine, grand veneur sauce.

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».
Home made desserts by « Loïc Laude ».