

Plaisir des Fêtes

39 €

Mise en Bouche

~~~~~

*Terrine de Foie Gras de Canard avec ses Toasts briochées.*

*Ou*

*Charcuterie des Fêtes*

*Jambon cru, Terrine de Chevreuil, Radis et Rose de Beurre.*

*Ou*

*Saumon fumé sur son pain de Seigle et Crevette Bouquet.*

~~~~~

Noisette Biche sauce Grand Veneur.

Ou

Médailillon de Lotte aux Ravioles du Dauphiné.

Ou

Filet de Bœuf Charolais aux morilles.

Légumes des fêtes

~~~~~

*Chariot de Fromages Affinés*

*Ou*

*Faisselle de Pays*

~~~~~

Assiette Gourmande, Chocolat, Sorbet et fruit d'Hiver.

Ou

Mont Gerbier de Joncs

Ou

Vacherin Glacé des Iles

Prix TTC

Menu Dégustation des Fêtes

59 €

Mise en Bouche

~~~~~

*Terrine de Foie Gras de Canard avec ses Toasts briochées*

~~~~~

Noix de Saint Jacques Pôelées et Salade d'Automne

~~~~~

*Cassolette de Lotte à l'Américaine*

~~~~~

Pause digestive

~~~~~

*Filet de Bœuf Charolais aux Morilles*

*Légumes des fêtes*

~~~~~

Chariot de Fromages Affinés

Ou

Faisselle de Pays

~~~~~

*Assiette Gourmande, Chocolat , Sorbet et fruit d'Hiver*

*Ou*

*Mont Gerbier de Joncs*

*Ou*

*Vacherin Glacé des Iles*

**Prix TTC**