

Menu de Noël 2022

Servi les 24 décembre soir et
25 décembre midi

Ballottine de chevreuil et coeur de foie gras, gelée vin jaune, mesclun, petit pain

Ou

6 huitres n°3 de Cancale, pain de seigle, beurre d'algues maison et condiments

Le homard européen dans sa sauce américaine, caviar et gyosas végétariens

Sorbet kalamansi arrosé de Margarita

Traditionnelle Dinde de Bresse en rouelle farcie aux cèpes, sauce crème et morilles à l'Arbois Jaune, légumes anciens

Sélection de 3 fromages de Marc Janin, fromager Mof à Champagnole, confit de saison et pain aux fruits secs

Bûche glacée exotique

Ou

Bûche pâtissière

100% frais et maison

85 € - sur réservation