



Menu de Noël 2017

49 euros



Velouté glacé de potimarron et écrevisses

Escalope de foie gras de canard poêlée et pommes Granny Smith

Ou

Saumon mariné, aromates parfumés et effeuillante d'herbes

Ou

12 gros Escargots de Bourgogne

Pavé de biche façon Rossini, légumes oubliés et fruits secs

Ou

Daurade saisie côté peau, jus de coques et agrumes caramélisés

Ou

Chapon farci rôti au four, poêlée de marrons et de champignons

Duo de fromages et mesclun

Idéal Mâconnais

Ou

Dessert surprise

Café