



Menu de Noël 2018

49 euros



Foie gras de canard en terrine, chutney de figues et pain aux fruits

Ou

Terrine de rouget barbet en gelée et légumes cuisinés

Ou

12 gros Escargots de Bourgogne

Ou

Craquant de ris de veau aux chanterelles

Filet de bœuf en tournedos sauce vigneronne

Légumes du marché, gratin crémeux

Ou

Filet de sandre sauce écrevisses, riz parfumé et légumes de saison

Ou

Suprême de chapon rôti, crème de châtaignes
et purée de patates douces

Duo de fromages et mesclun

Idéal Mâconnais

Ou

Dessert surprise

Café