Un menu unique pour les fêtes

Pour la période des fêtes, le chef vous propose un moment gourmet dans la salle privative avec un menu spécialement conçu pour l'occasion.
Réservation à partir de 6 personnes et maximum 10

70€ TTC, hors boisson

Amuse bouche
Huître de Blainville N°3 en gelée de champagne, citron caviar

Entrée
Foie gras de canard maison au porto, pain toasté

Poisson
Truite des Pyrénées, épinards, sauce jambon serrano

Viande
Magret de canard fermier, courge, jus gastrique

Dessert
Omelette Norvégienne, flambée au Grand Marnier

Mignadise
Truffe au chocolat

JOYEUX noel

Disponible
du 24 novembre au 30 Décembre
pour les dîners