

Menu



La coupe de Champagne Brut Chardonnay

ou

Rosé «Pinot Noir» et ses mises en bouche



Le Duo de Foie gras au poivre Sechouan et sa quenelle
de mousse de canard au porto, Confits originaux et
sa brioche tiède

ou

Les ravioles artisanales à la crème de truffe blanche ,
regiano 16 mois et sa fleur de saison

**(si intolérance ou allergies aux champignons, nous prévenir
lors de la réservation pour alternative possible)**



Le trou normand et son elixir



Le dos de canette de Barbarie aux pêches des vignes,
gratin dauphinois, déclinaison de légumes
de saison, jeunes pousses .



Le festival de desserts et mingardises de l'An Neuf



Notre buffet fromages affinés, pains speciaux et fruits frais



Buffet café, thé et ses douceurs

