



Mise en bouche

~~80€~~

Entrées

(Prix à la Carte : 20 €)

Saumon fumé par nos soins, coeur aux herbes fraîches,
biscuit butternut/ noisette, crème légère et caviar d'Aquitaine

Ou

Marbré de foie gras de canard de notre producteur
Mr Valteau aux fruits noirs,
toast de pain d'épices et kumquat confit.

~~80€~~

Poisson

(Prix à la Carte : 35 €)

Nage mousseuse safranée de sole, Saint Jacques,
palourdes et langoustines, légumes d'hiver

Menus de Noël 2024

Entrée-Poisson-Viande-Dessert... 90,00 €

ou

Entrée-Poisson ou Viande-Dessert... 68,00 €

Viande

(Prix à la Carte : 35 €)

Suprême de poularde fermière poché au lait, cromesquis de cuisses,
jus aux cèpes, purée de pommes de terre à l'estragon
et poêlée de champignons des bois

~~80€~~

Desserts

(Prix à la Carte : 15 €)

Tarte au chocolat mendiant, praliné, ganache à la fleur de sel,
chantilly Gianduja et sapin pailleté

ou

Biscuit de Noël aux écorces de clémentines de Corse,
coulis d'agrumes aux épices

ou

Fraîcheur glacée aux saveurs exotiques, mangue-passion

Macaron coco-Malibu



Le Noël des Enfants

Conseillé jusqu'à 12 ans 30,00 €

Saumon fumé par nos soins, coeur aux herbes fraîches,
biscuit butternut/ noisette, crème légère

~~80€~~

Suprême de poularde fermière poché au lait,
jus aux cèpes, purée de pommes de terre à l'estragon
et poêlée de champignons des bois

~~80€~~

Chou profiterole de Noël

Tous nos mets sont servis avec une boisson non comprise, sauf mention particulière. Prix nets.
Nous vous informons que nous n'acceptons pas le règlement par chèque.
Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition à l'accueil de la brasserie.

