



Notre Carte des Fêtes

du 20 décembre au 5 janvier

Entrées

Châtaigne de mer, mousseline d'œufs brouillés aux langues d'oursin - 25€

Notre fameux pâté en croûte au foie gras de canard et truffes - 24€

Tartare de saumon, bar et huître au gingembre - 25€

Croustillant de gambas au basilic, vinaigrette aux agrumes - 26€

Plats

Saint-Jacques au beurre demi-sel, pousses d'épinard en salade - 35€

Ballotine de saumon et Saint-Jacques, sauce vénitienne, risotto à l'encre de seiche - 38€

Belle pomme de ris de veau poêlée, sauce au vin jaune,

morilles et purée de pommes de terre - 45€

Filet de bœuf façon Rossini, gratin dauphinois truffé - 42€

Poularde de Bresse farcie au foie gras, jus de volaille au Porto,

gnocchis et girolles sautées - 39€

Desserts

Meringue craquante aux fruits exotiques, sorbet citron-vanille, espuma kalamansi - 15€

Tuile dentelle aux amandes, mousseline aux marrons, poire pochée à la badiane - 15€

Dôme au chocolat noir, confit de clémentines corses, madeleine au pain d'épices - 15€

Bûche gourmande façon Forêt Noire de notre Chef Pâtissier - 15€

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil du restaurant.

Prix nets service compris



Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France.