

*Menu de Noël 2021*

*Jaune d'œuf fumé sur Polenta crémeuse à la truffe noire du Périgord*

*Ou*

*Foie Gras marbré à l'épinard, manteau de Bresalca, jus de Byrrh*

*Médailson de veau maturé 3 semaines, purée de panais*

*et éclats de noisettes*

*Ou*

*Pavé de Maigre, Gruau de riz rond de Camargue safrané*

*et jeunes légumes*

*Clafoutis au poire, chantilly végétale et méli-mélo de fruits*

*Ou*

*Bûche Mascarpone au Grand Marnier et orange,*

*pain d'épices et coco*

*39€*

