



*Menu des fêtes de fin d'année servit à Noël le 25 décembre au déjeuner et au déjeuner du 1 janvier 2022
Il peut être servi au restaurant aussi à partir du 22 décembre
82€
Ou à emporter
70€ par personne A commander 24h à l'avance*

Menu de fêtes de fin d'année

Le foie gras

Napoléon de foie gras de canard fumé par nos soins, mendiant aux noisettes grillées et mandarines confites

Le crabe- poisson fumé

salade de crabe et pompador, carpaccio de betterave, salsa de condiments

Les st jacques roties au lard fumé

Pousse d'épinards et riz d'épeautre bio frotté au combawa

**La poularde farci foie gras et truffe des Charentes,
cèpes grillés, jus de porto truffé**

**Brie de Meaux à la truffe, chèvre Charentais,
comté affinés, mesclun et confiture de figues maison**

Le chocolat Ariaga « le Rose Gabrielle »

Signature maison, servit fondant, glace liqueur au cognac Braastad
et

Le Grand Marnier

Omelette norvégienne rhum raisins et vanille bourbon,
Deliciously parfait mango, coconut, passion fruit ice-cream

Ludovic Merle, ainsi que toute l'équipe, vous souhaitent de joyeuses fêtes...

Prix net et service compris tva 10%