



# MENU DES FÊTES

*A partir du 23 décembre*

*Entrée + plat + dessert 50€*

## ENTREES

Les 6 huîtres Fines de Claire n°3 et ses condiments 16

Saumon Gravelax crème de fromage frais 14  
aux herbes

Mi-cuit de foie gras de canard, chutney de figues 16

## PLATS

Noix de Saint-Jacques snackées au beurre d'algues 30

Carré d'agneau rôti au pain d'épices 28

Volaille de Bresse à la crème de morilles 32

## DESSERTS

Tarte pralines Maison Jocteur 9

Mi-cuit au chocolat aux framboises 9

Vacherin glacé spéculoos, vanille caramel 9

