



# Noël 2019

Menu du Mercredi 25 Décembre 2019

Mise en Bouche

Truffe et lentille du Puy, crème des sous-bois



Millefeuille croustillant de pain d'épices et  
Foie gras de canard, Coing en gelée et rôti



Saint Jacques au beurre moussant, Tartelette  
d'ails noir, Salicornes, espuma aux senteurs  
iodées



Suprême de Chapon cuisson lente et crousti de  
Ris de Veau en chapelure de Panko, Réduction de  
Morille et Légumes d'Hiver



La fourme d'Ambert en chaud froid :  
Beignet autour de la Poire et Nature en salade



Gourmandise de Noël



Café et Mignardises

Menu à 74 euros