

	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
<b>MENU NOEL 2024</b>														
Cappuccino de châtaignes aux cèpes grués de cacao torréfié							X	X						
Foie gras de canard marbré « Ferme Nonnenmacher » Chutney de quetsches aux épices de Noël Brioche dorée			X									X		
Rouelle de bar et gambas bio Minestrone au pistou		X		X			X							
Pintade « fermière » farcie aux morilles Nem de choux rouge aux marrons, Royale de potimarrons			X				X	X						
L'assiette de fromages affinés par Bernard Antony (supplément de 10€)							X							
Duo de Buches de Noël à notre façon	X						X	X						
Bredelles des Fêtes	X						X	X						

	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
<b>MENU NOUVEL AN 2024</b>														
Cappuccino de châtaignes aux cèpes Grués de cacao torréfié							X	X						
Huitre spéciale « Perle Blanche » Gratinée à la choucroute et sabayon champagne			X									X		X
Trompe l'œil au caviar osciètre « Calvisius » d'Italie Rémoulade de crabe des neiges au curry		X	X	X					X					
Nage de homard et St Jacques au Chardonnay Jus aux herbes		X					X							
Grenadin de veau de lait « façon Orloff » et foie gras de canard poêlé Légumes racines à la truffe noire							X		X					
Brillat-savarin à la truffe, pain de Bereweke Dessert de la nouvelle Année	X		X				X	X						
Mignardises	X						X	X						