



Menu des fêtes de fin d'année 2011

*Fin velouté de lentilles vertes du Puy,
picatta de foie gras poêlé*

~

*Coquilles Saint Jacques dorées,
marmelade de potimarron au lard,
jus aux châtaignes cassées,
écume de même nature*

~

*Tranche de biche confite,
jus acidulé aux griottes, genièvre et céleri,
poire martin sec pochée au vin épicé*

~

Surprise du Chef au parfum de fête

Au prix de 75 € par personne

