

## Menu Spécial le jeudi 27 novembre

**Diner autour du foie gras et des champignons**

**58,00€**

*Vous pouvez dès maintenant réserver, dans la limite des places disponibles pour notre premier menu spécial de fin d'année*

### Apéritif

- Coupe de champagne brut tradition accompagnée de douceurs autour du foie gras et des champignons

### Entrée

- Foie gras de canard maison, chutney de saison, champignons, pain toasté

### Plats

- Pavé de thon snacké, foie gras poêlé, purée de pomme de terre aux cèpes  
OU
- Médaillasson de veau, royal de foie, crumble de pain d'épice, jus de foie gras

### Dessert

- Pavlova déstructurée, marron, fruit de la passion