

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
- Médaillon de veau, royal de foie, crumble de pain d'épice, jus de foie gras

Dessert

- Pavlova déstructurée, marron, fruit de la passion