

Notre menu de Noël à emporter

L'assortiment de mises en bouche

La poêlée de scampi aux petits légumes

ou

Le duo de terrines de gibier, confit d'oignons maison

Le filet de biche Grand Veneur, légumes et gratin dauphinois

ou

Le dos de saumon sauce Nantua, écrasé de butternut

Le bûche de Noël

35€ par personne



Notre menu de nouvel an à emporter

L'assortiment de mises en bouche

La cassolette de crabe et scampi à l'orientale

ou

Les saint Jacques des deux caps, fine Champagne

Le magret de canard à l'orange, légumes et gratin dauphinois

ou

Le dos de cabillaud sauce hollandaise, écrasé de pommes de terre et vitelotes

Le dessert de l'an neuf

35€ par personne

