



Menu de Noël

Du 30 novembre au 16 décembre

35€

Plat

45€

Entrée & Plat

ou

Plat & Dessert

55€

Entrée & Plat & Dessert

85€

Entrée & Plat & Dessert

2 verres de vin & eaux minérales



Crevette bleue du pacifique – Crème crue

Marinée dans une huile parfumée, céleri

Volaille festive – Jus gras

Rôtie doucement au four, salsifi à la carbonara

Fourme d'Ambert – Gelée de coing

Raisin & pain grillé aux noix

(Supplément 15€)

Des boules de Noël

Dans l'esprit d'une forêt noire

Christmas Lunch Menu

30 November to 16 December

35€

Main Course

45€

Starter & Main Course

or

Main Course & Dessert

55€

Starter & Main Course & Dessert

85€

Starter & Main Course & Dessert

Including 2 glasses of wine & mineral water



Pacific Dublin bay prawn – Cream

Marinated in fragranced oil, celery

Poultry – Jus

Slow roasted, carbonara style salsifi

Fourme d'Ambert cheese – Quince jelly

Grapes & toasted nut bread

(Supplement 15€)

Christmas Decoration

In a Black Forest spirit