

Menu NOËL.

Assiette au cinq poissons fumé sauce Raïfort
(Elbot, saumon, maquereau, truite, anguille.)



Velouté de cerfeuil, croûtons et crème fouetté



Magret de canard rôti au miel à la blanche de
Bouillon, salade composé aux oeufs mimosa, poêlé de
grenailles salardaïse.



Assortiment de fromage du pays, pain au lard.



Bûche de Noël en fêtes.
Café offert par la maison.

Prix du menu 65€
Servie le 24 au Soir et le 25 à midi.



Réservation souhaitée

Réservation souhaitée