

# MENU DE NOEL

du 14 au 24 décembre 2021

**Sur réservation uniquement**

## ENTREE

Duo d'entrées:

*Aumonière de saumon fumé à la crème tartare aux fines herbes et guacamole*

*et*

*Terrine de Savoie aux cèpes et compotée d'oignons au cumin  
Mesclun de jeunes pousses et condiments doux*

## PLAT

*Pavé de quasi de veau en cuisson basse température, jus échalottes, éclats de châtaignes.*

*Ecrasé de patates douces et petits légumes*

## DESSERT

*Royal aux chocolats et sorbet framboise*

**30,00 euros TTC**

prix net, service compris