

**MARDI 05 DÉCEMBRE**

Oeuf cocotte au miroir et crème d'ail  
•  
Boeuf bourguignon  
•  
Cheesecake

**MERCREDI 06 DÉCEMBRE**

Salade de gésiers et magret de canard  
•  
Travers de porc caramélisés  
•  
Dacquoise pistache

**JEUDI 07 DÉCEMBRE**

Bouchées à la reine  
•  
Souris d'agneau braisée  
•  
Panna cotta

**VENDREDI 08 DÉCEMBRE**

Restaurant fermé



**MARDI 12 DÉCEMBRE**

Velouté Dubarry  
•  
Suprême de volaille aux escargots  
•  
Éclair au citron

**MERCREDI 13 DÉCEMBRE**

Terrine de poisson  
•  
Dos de lieu jaune, betterave,  
butternut  
•  
Crème renversée au carambar,  
crumble et  
pomme fruit

**JEUDI 14 DÉCEMBRE**

Restaurant fermé | Privatisation

**VENDREDI 15 DÉCEMBRE**

Restaurant fermé



**DU MARDI 19 DÉCEMBRE  
AU JEUDI 21 DÉCEMBRE**

Mises en bouche

•

Tartare de dorade et St Jacques

•

Boeuf Wellington

•

Mont-Blanc revisité

•

Mignardises

**Menu de Noël à 25€  
hors boissons**