

Dîner du mardi 12 décembre 2017

Amuses bouches

Entrée

Terrine de foie gras, pain de maïs et gelée de coca

Plat

- Suprême de chapon farci au jambon et champignon shiitake, infusion de champagne au bouillon yuzu, crème de carotte des sables, chartreuse de légumes aux morilles et polenta moelleuse

Assortiment de fromages

Dessert

Assiette gourmande de Noël

Mignardises

Formule tout compris 30 euros

Dîner du jeudi 14 décembre 2017

SOIREE MUSICALE

Amuses bouches

Entrée

Filet de turbot rôti, en ligne de coques grenobloise, royale de champignons et pousse d'épinards

Plat

- Médailillon de veau grillé, purée de patate douce, risotto aux cèpes et tomate confite au thym

Dessert

Assiette gourmande de Noël

Mignardises

Formule tout compris 35 euros

Dîner du mardi 19 décembre 2017

Amuses bouches

Entrée

Terrine de foie gras, pain de maïs et gelée de coca

Plat

Suprême de chapon farci au jambon et champignon shiitake, infusion de champagne au bouillon yuzu, crème de carotte des sables, chartreuse de légumes aux morilles et polenta moelleuse

Assortiment de fromages

Dessert

Assiette gourmande de Noël

Mignardises

Formule tout compris 30 euros

Dîner du jeudi 21 décembre 2017

Amuses bouches

Entrée

- Terrine de foie gras et son chutney

Plat

Tournedos de bœuf façon Wellington, sauce aux brisures de truffe, poêlée de cèpes, écrasée de pomme de terre à l'échalote confite et citron, carotte pourpre glacée au miel d'acacia et tomate confite

Dessert

Assiette gourmande de Noël

Mignardises

Formule tout compris 30 euros