

❧ *Menu de Noël 68€* ❧

Servi le 24 et 25 Décembre et le 1^{er} de l'an

Coupe de champagne Jacquart rosé et ses feuilletés



Mise en bouche

Cappuccino aux cèpes de Sologne



Foie gras de canard pressé aux Pralines « Mazet »

Brioche aux figues grillées



Petit chou farci de lotte au lard fumé

Nage d'écrevisses



Sorbet pamplemousse, liqueur de Litchi



Volaille fermière moelleuse du Gâtinais, jus aux morilles

Crumble de châtaignes confites et roseval, charlotte de persil



Brie de Meaux à la brisure de truffes

Caramel de Porto, feuilles de roquette



Caravane de Bûches de Noël



Café et Mignardises

Chocolats « Maisons »

🌀 *Menu de la St Sylvestre 85€* 🌀

Coupe de champagne Jacquart rosé et ses feuilletés



Mise en bouche

Cappuccino aux cèpes de Sologne



Foie gras de canard pressé aux Pralines « Mazet »

Brioche aux figues grillées



Lasagnes de homard aux feuilles d'estragon légèrement gratinées

Petit jus crémé



Blanc de turbotin juste doré, risotto à la truffe

Jus de volaille



Granité de champagne Pommery rosé



Noisette de biche rôti et ses châtaignes confites

Sauce poivrade et ses légumes d'antan



Tomes de montagne

A la confiture de cerises noires



Farandole de la St Sylvestre



Café et Mignardises

Chocolats « Maisons »