

Menu du 01 janvier 2019 Daniel Desavie

Aspic de foie gras en gelée de Porto, pétales de truffe sur bouquet de mâche

OU

Demi homard dans sa coque à la Parisienne, sauce cocktail



Filet de loup sur épinard, sauce champagne gratinée

OU

Rosace de noix de coquille St-Jacques en nage de légumes au parfum des collines



Carré d'agneau rôti aux herbes, fricassée de haricots aux champignons des bois

OU

Chapon farci aux marrons et pomme purée



Dome de mousse mandarine, glaçage chocolat

80 €