



2026

MENU

Apéritif

Coupe de Champagne
ou Soft
et ses bouchées gourmandes

Entrée

Foie gras maison poêlé, chutney d'oignons confits
et brioche dorée
ou
Cannelloni de saumon fumé,
cœur mascarpone aux herbes fraîches

Sorbet poire arrosé au genièvre

Plat

Suprême de volaille fermière, sauce aux morilles,
quenelles de légumes et gratin dauphinois
ou
Noix de Saint-Jacques et son risotto
crémeux parfumé au safran

Dessert

Omelette norvégienne
ou
Croquant au chocolat

Café