

44€/ PERSONNE

Foie gras de canard au Monbazillac, confit d'oignons au miel et ficelle au maïs

ou

Tartare de daurade et saumon au gingembre, mousseline au raifort

Saint Jacques et langoustines en cannelloni, poêlée de légumes de saison

Filet de pintade et farce aux morilles, écrasé de vitelotte et patate douce

Bûche au cassis, poire pochée au vin rouge et spéculoos

ou

Bûche pralinée aux éclats de noisettes

