Déjeuner de Noël

25 DÉCEMBRE 2026

Tartelette croustillante au sarrasin
Betterave et crémeux de chèvre frais

Chou craquelin à l'ail noir
Cœur fondant et notes confites

Lotte cuite à basse température
Velouté de potimarron et écume légère de châtaigne

Le sandre en deux textures
Fine mousseline et filet rôti,
beurre blanc aux œufs de truite, salicorne et poireau fondant

Chapon « Georges Blanc »
Sauce suprême au foie gras et douceur de topinambour

Sélection de fromages
Par Brie et ses amis

Déclinaison chocolat et orange
Entre intensité et fraîcheur

Tarif : 80 €
Hors boissons