

MENU DE NOEL

Une terrine de Foie gras de Canard, compotée de fruits secs et croûton de pain de campagne grillé

Les Saint-Jacques bretonnes aux Coquillages

Une Poularde , des Légumes oubliés et la Truffe de Vaucluse

Les Fromages de Josianne (**Meilleur Ouvrier de France**) de notre région et d'ailleurs

Un traditionnel vacherin glacé aux Framboises et Vanille Bourbon

Menu entier :

65€

Entrée, poisson ou viande, fromages, dessert

48€

Nous vous informons que ce menu est également proposé « **à emporter** » dans l'intégralité ou bien en plats séparés;
Renseignez-vous pour connaître nos tarifs.