

DINER DE NOËL

JEUDI 24 DÉCEMBRE 2015

MENU

MISE EN BOUCHE

FOIE GRAS DE CANARD
cuit au vin rouge et porto, algues

FILET DE TURBOT
et sa viennoise d'Algues et Blé noir, Bisque à la Combawa

GRANITÉ au Citron

MAGRET DE CANARD
au miel et épices, Purée de Patate Douce, légumes oubliés

BÛCHE DE NOËL
Chocolat, cœur de crémeux Mangue Passion

TARIF: 75€ PAR PERSONNE

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS: 02 98 27 61 90