

Menu de Noël

Du 20 au 30 Décembre 2025

Sur place ou à emporter *

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 26.50€ /23.00€*

ENTREE + PLAT + DESSERT : 33.00€ /28.00€*

Entrées : 11€ /9€*



Crevettes panées, crémeux de comté à la truffe & tartare de butternut

Terrine de cerf aux châtaignes & pignons de pin

Œuf poché en croustillant, tartare de thon aux herbes fraîches

Médallions de foie gras de canard mi-cuit, compotée de pommes & cerises (sup. 2€)

Plats : 20€ /17€*



Duo de cabillaud et rougets snackés, sauce beurre blanc /huile vierge*

Médallions de chapon vendéen rôtis, sauce périgourdine

Mijoté de bœuf au miel, cranberries & cannelle

Saint Jacques & filets de cannette rôtis, crème de Jurançon truffée (sup. 3€)

Desserts : 9€ /7€*

Assiette de fromages affinés, confiture de figues

Cake citron-pavot, oranges confites & crémeux citron vert

Tendresse de poire Williams & chocolat Dulcey

Déclinaison de desserts