

Menu de Noël

*F*oie gras de canard mi-cuit aux truffes noires,
croquant brioché et condiment châtaigne

*D*emi-homard décortiqué cuit au beurre demi-sel,
finger de St Jacques aux algues, sauce bicolore

*L*ievre à la royale dans la tradition de la cuisine française

*U*ne Bûche de Noël « revue et corrigée »...

95 euros Hors boissons



Restaurant *Le Pot d'Étain*