



## Menu de Noël Dîner du lundi 24 décembre et déjeuner du mardi 25 décembre 2018

Apéritif maison tout en fraîcheur,

~

La brouillade à la truffe en mise en bouche,

~

Duo de saumon mariné et gambas en ceviche citronnelle-lime,  
mangue et basilic

~

Plat au choix :

Croustillant de canard confits au foie gras et oignons doux,  
réduction de porto et légumes d'hiver cuits en cocotte.

ou

Médailillon de lotte rôti au fenouil confit, jus crémeux  
Célerizotto au parmesan et petits légumes.

~

Le brie de Meaux truffé

~

Pour finir, un parfait glacé mandarine et limoncello  
et ses textures en chocolat !

~

Les 13 desserts de Provence

~

Menu unique, tarif unique : 65€, avec l'apéritif  
ou 89€ avec une proposition d'accord mets et vins

Réservation : Emmanuel 06 32 64 83 17, attention places limitées...