



Menu de Noël

Palette d'amuse-bouches & mise en bouche

Entrée

Foie gras anguille fumée – Bardé de truite en gravelax

Poisson

Cabillaud cuisson parfaite – Farce mousseline à l'estragon
Pressé de cardon confit brûlé à la moelle – Condiment kiwi

Viande

Dos de marcassin – Jus de carcasse – Jeux autour de la carotte

Fromage

Brie farci fruits confits

Dessert

Buche exotique ananas et coco

Mignardises autour de Noël



70€

Sur table

65€

A emporter

L A T I V O L L I È R E

la cuisine commence
là où s'arrêtent les mots