

MENUS DE FÊTES 2026

MENU à 42.95 €/ Personne

Foie gras de canard « maison » et ses toasts

Croustine de st jacques aux asperges

Pavé de biche aux morilles ou

Filet de bœuf aux morilles

Gratin dauphinois et

Cannelé de potimarron

Ronde des fromages

Charlotte litchi

Succès praliné

Délice des ducs

Menu à 33.95€/ personne

Terrine de canard au foie gras

Croustine d'églefin aux petits légumes

Magret de canard au cassis ou forestière ou

Brochette de mignon de sanglier poivrée ou

Gratin dauphinois et

Cannelé de potimarron

Ronde des fromages

Charlotte litchi

Succès praliné

Délice des ducs

Menu à 40.95 € / personne

Foie gras de canard « maison » et ses toasts

Croustine de rouget aux écrevisses

Pavé de biche grand veneur ou forestière ou

Brochette de chapon forestière ou chablisienne

Gratin dauphinois et

Cannelé de potimarron

Ronde des fromages

Charlotte litchi

Succès praliné

Délice des ducs

Menu à 29.95€/personne

Terrine de sanglier aux cèpes et noisettes

Croustine d'églefin au muscat

Magret canard au cassis ou forestière ou

Filet de perdreau forestière ou chablisienne

Gratin dauphinois et

Cannelé de potimarron

Ronde des fromages

Charlotte litchi

Succès praliné

Délice des ducs

Ronde des fromages : épaisse affiné, brillât savarin, comté

Charlotte litchi : mousse vanille, litchi, copeaux chocolat blanc

Succès praliné : dacquoise noisette, mousseline praliné

Délice des ducs : biscuit cuillère, mousse chocolat, épice pain épice, coulis de framboise et ganache

