

MENU DES FÊTES

A emporter

le 24 et 31 décembre

AMUSE BOUCHE

Elégance de châtaigne au foie gras

ENTREE

Fraîcheur de poireaux aux agrumes, saumon fumé maison, quelques pickles et mousse de fromage frais

PLAT

Tronçon de lotte rôti sur l'os, quelques légumes croquants, semoule et herbes fraîches en s'inspirant d'un tajine

OU

Boeuf confit basse température, millefeuille de légumes anciens, pomme de terre et jus de cuisson réduit au vieux Porto

DESSERT

La bûche "Made in Garage", coco / citron / vanille de Tahiti

49€ TTC

Prix par personne

Sur commande au 04 42 44 09 51

