



## Menu de Noël

Dîner du 24 décembre et déjeuner du 25 décembre 2024

### Amuse-bouche

Brouillade d'œuf BIO de la ferme du Bilange en espuma,  
truffe noire Melanosporum.

### Entrée

Terrine de foie gras de la ferme du Gubernat marinée,  
brioche maison et confit pomme-cannelle.

### Poisson

Filet de bar de Méditerranée rôti,  
palourdes farcies au beurre et champagne crémeux, panais au citron confit.

### Viande

Filet de chapon,  
gratin de macaronis farcis au potimarron, jus corsé au vin rouge.

### Fromage

Millefeuille de patates douces frites et mousse César Régalis.

### Dessert

Bûchette de Noël,  
chocolat noir-Kalamansi et son sorbet.

78€ par personne

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris