

MENU

Chef Geraud Dupuis

BELLE GOUGÈRE
à la truffe

LE FOIE GRAS DE CANARD
en crème brûlée

LA COQUILLE SAINT-JACQUES
poêlée, cresson, pomme et thé vert

LE SUPRÊME DE PINTADE
pressé de pomme de terre fumé, jus corsé aux éclats de châtaignes

LA TRADITIONNELLE BÛCHE DE NOËL
aux agrumes et vanille ou chocolat praliné

95€ par personne

Pfïmard

NOËL

à la campagne

