

Menu " Alchimie en Fêtes " ***By Sébastien Chap'S ...***

*Proposé uniquement à emporter
le 24 et 25 décembre ainsi que le 31 décembre et 1^{er} janvier
de 10 h 00 à 18 h 00*

*Marbré de foie gras de canard du Sud-Ouest mi cuit ...
Au pain d'épices façon mille feuille ...
Gelée de mandarine à la cannelle ...*

*Gravlax de saumon mariné à la Scandinave ...
Pickles de trois choux ...
A l'huile de sésame grillée ...*

*Suprême de chapon au vin jaune ...
Bolets et cèpes mijotés en cuisson lente...*

Risotto de céréales à la truffe d'été...

*Bûche « Création » Sébastien Chap'S ...
Chocolat dulcey - nutella ...
Crème anglaise au nougat ...*

***Menu " Alchimie en Fêtes " proposé
à 69,00 euros TTC / hors boissons***