



Menu de fêtes 2017-2018

Kir pétillant et son amuse bouche

*Saumon d'Écosse label rouge, fumé au bois de hêtre par nos soins et ses
pickles de légumes*

ou

Pâté en croute maison sur son velouté aux cèpes

*Rôti de Poulet fermier cuit au foin, farci aux morilles et confit de
poireaux, pulpe de potimarron*

ou

*Cocotte de poissons et fruits de mer (selon arrivage) aux épices douces,
brunoise de légumes*

*Crème glacée choco-cèpes, 42% idée originale de l'alliance de Weiss &
Régis Marcon, et sa brioche au safran*

ou

Panna cotta mangue, biscuit de Savoie au thé vert

Accord Mets et Vins

Eau pétillante de la Loire

Café Chapuis / Thés du monde

Menu disponible sur demande jusqu'au 31 janvier

35€ / personne