



[Menu de Fêtes]

du 29 novembre au 25 janvier 2025

Servi uniquement par table complète

La coupe de Champagne et son assiette de mise en bouche

La terrine de foie gras de canard maison
et son confit de mangue au gingembre

OU

Les noix de St-Jacques aux witloofs caramélisés
au vinaigre balsamique

Le trou festif

Le filet de biche sauce sureau, sa garniture automnale et spaetzle

OU

Le filet de turbot au beurre blanc truffé et sa polenta

La Sphère montagnarde

Prix : 95€ par personne

Accord Mets-vin : 45€ par personne