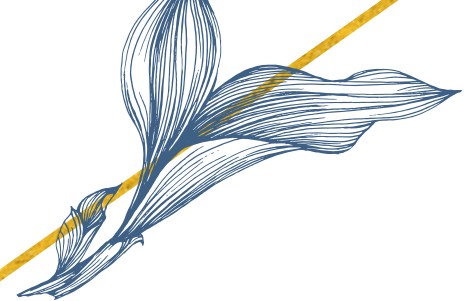
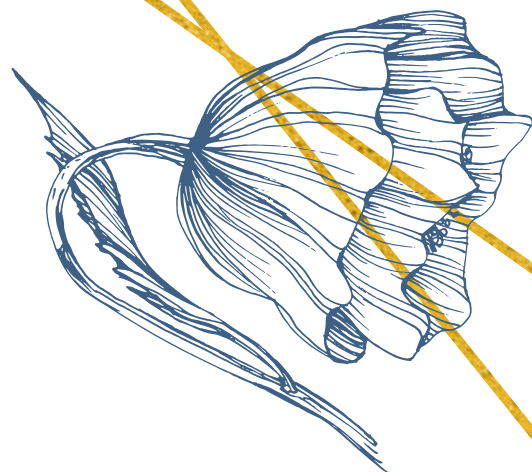
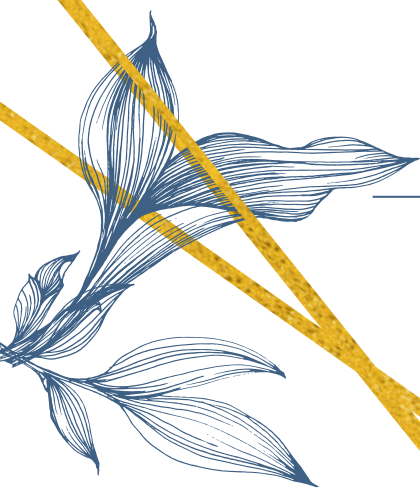




MENU FESTIF

AU CHARDON





MENU NOËL

*les
zakouskis de Noël*

ENTRÉE FROIDE

*Rösti de patate douce maison,
avocat grillé, œuf mollet et son
duo de saint-jacques*

ENTRÉE CHAUDE

*Ravioles cèpes et faisan sauce
vin blanc et crème*

TROU NORMAND AUX POMMES

PLAT

*Crèmeux de topinambour, son
tournedos de magret de canard
farcis au foie gras
pommes de terre Rovenback*

DESSERT

Buche de Noël Maison

*Menu 1 entrée à 65€
2 entrées à 80€
Sélection des vins 25€*





ST- SYLVESTRE

SOIRÉE CALME

les
zakouskis de Nouvel an

ENTRÉE FROIDE

Surprise en mille-feuille
crème de Roquefort poires, parme
et croquant d'écureuil

ENTRÉE CHAUDE

Risotto et ses gambas grillées au
beurre citronné

TROU NORMAND A LA VIOLETTE

PLAT

Croquant de chou-fleur
pavé de saumon lardé de saumon fumé
pommes de terres Duchesse

DESSERT

Dessert de l'an neuf maison
et sa coupe a oohoo

Menu 1 entrée à 75€
2 entrées à 90€
Sélection des vins 25€

