

Menu de Noël

Amuse-bouche

Toast crème de ferme et truite fumée de l'Auberge

Entrée

Magret de canard fumé et foie gras grillé à la cheminée

Plat

La volaille en 2 services

La cuisse farcie au foie de volaille et cognac, betterave en rosace rôtie au four à bois, jus corsé

Suprême à la truffe cuite à la broche, purée de céleri rave fumée, sauce calvados

Fromage

Siphon de camembert fumé et endive grillée

Dessert

Pomme caramélisée en textures, glace pomme et caramel, flambage calvados de la maison Roger Groult

95€/personne

Sans les boissons

