Menu de Noël

Déjeuner

PATIENCE

Tarte fine de truite fumée de Bretagne, crémeux de chou-fleur et pomme Granny Smith, œufs d'Arenkha

ENTRÉE

Foie gras de canard du Sud-Ouest au poivre de Madagascar, chutney poire figue, brioche parisienne toastée

PLAT

Filet de bar, poireaux fondants, sauce au sauternes

FROMAGE

Fromage affiné, mesclun de jeunes pousses, pain aux fruits secs

DESSERT

UNE CRÉATION DE LA MAISON LENÔTRE

Bûchette noisette et caramel à la fleur de sel

MIGNARDISES

Macaron et mendiant en chocolat

BOISSONS & VINS

Champagne Pommery 1 coupe en apéritif et 1 coupe au dessert
Pays d'OC IGP Chardonnay Viognier* / AOP Médoc*
Eau minérale, café

*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

Le menu peut être ajusté en cas d'allergies.