



Menu du 1er Janvier 2026
Au déjeuner

Mise en bouche

Foie gras de canard mi-cuit au coteau du layon
Tranche de pain grillée à la noisette et canneberge

Pavé de bar poêlé côté peau, langoustine et huître pochée
Jus de crustacé réduit

Ou

Magret de canard rôti au miel
écrasé de pomme de terre à la truffe
et garniture hivernale

Bruschetta tiède au bleu de Laguirole

Sphère au chocolat blanc Ivoire,
mousse passion, salade fine de fruits Exotique
Glace Safran «domaine d'Eléonore»

Mignardises

68€ par personne hors boissons

