

# Menu de Noël

## Amuse-bouche

Royal de chou-fleur rôti, émulsion iodée  
Coques en marinière et citron vert

## Entrée

Marbré au foie gras, tartare de pommes, gelée de coing

## Poisson

Filet de bar de ligne à la plancha, fumet crémé des sous-bois  
Choux de Bruxelles et pancetta

## Viande

Pavé de biche mariné aux baies  
Jus corsé de gibier aux groseilles, purée de pomme-céleri

## Fromage

Chèvre affiné de Selles-sur-Cher  
Poire d'Olivet au vin d'épices

## Dessert

La Duja : bûche au crémeux gianduja  
Comptée de mirabelles, glaçage chocolat amer

## Mignardises

**95€ TTC**  
**HORS BOISSONS**