MENU DU JOUR DE L'AN 2027

75 €

MISE EN bOUCHE

Le Foie-gras mi-cuit à la Truffe, compotée de Clémentine avec ses toasts au beurre d'agrumes

ou

Canneloni de Tagliatelles au Tourteau & Homard, condiment pomme granny smith, pistache & fenouil

Filet mignon de veau cuit en basse temperature
Façon Rossini
Escalopine De Foie Gras Poêlée,
jus corsé
Pressé de pommes de terre aux diamants noirs

Comté affiné 24 mois & sa pâte de fruits

clémentine EN TROMPE L'OEIL
ou
Macaron chocolat-vanille

LA FERME DE CORNADEL

en partenariat avec l'histoire sucrée (Saint Jean de serre) pour les trompe l'oeil