



Menu Réveillon de Noël

85 € en 5 actes

105 € en 6 actes

Bouchées apéritives

- Velouté de panais, truffe noire et noisettes torrifiées
- Foie gras de canard « tradition » cuit au torchon, chutney de poires et fruits secs
- Noix de Saint-Jacques rôties au jambon ibérique, topinambours et jus corsé
- Bœuf Charolais façon « Rossini » et purée de pommes de terre truffée
- Mont d'Or servi chaud, nuage de truffes et tartine
 - Bûche de Noël cacahuètes et noisettes

Les treize desserts de Provence

Liste d'allergènes sur demande
Viandes origine France
Prix nets, service compris