

Au coin des Halles

RESTAURANT



Menus du jour de Noël & Déjeuner du Nouvel An

Foie gras de canard en brioche | chutney & condiment exotique

Truite des viviers de Langeais fumée à chaud | espumas de pomme de terre Agata
pleurotes Bio & caviar Français

Bœuf Angus Bio de la ferme du pré neuf | truffe mélangée | légumes d'hiver en cocotte
purée de coing | sauce grand veneur

Panettone façon pain perdu | chocolat Dulcey & gianduja | crèmeux citron de Sicile

75 € TTC
(Boissons non comprises)

Sélection de fromages affinés (supplément 9 €)

Réservation validée avec 40€ arrhes par couverts.

