

Auberge de l'ours



MENU DE NOËL 95,-

Amuse Bouche

Terrine de Foie gras de canard Maison aux épices torrifiées

Noix de Saint Jacques de Normandie rôties, truffe noire,
doigts de fée

Chapon farci aux morilles, jus corsé, racines en textures

Dessert de Noël

MENU DU 31 DECEMBRE ET 1er JANVIER 120,-

Amuse Bouche

Nage de langoustines à l'hibiscus

Foie gras de canard poêlé, châtaignes et balsamique de Modene

« Le coup du milieu »

Carré de veau basse température, mousseline de charlotte à la Truffe Noire

Bonbon de Vacherin au noix, frisée acidulée

Dessert du Nouvel An