



MENU DÉJEUNER DE NOEL

CHRISTMAS LUNCH MENU

4 Plats à 105€

Menu unique servi pour le déjeuner du Dimanche 25 Décembre 2022
Incluant par personne :

4 courses at 105€

Unique lunch menu served on Sunday 25th December 2022
Including, per person:

Tourteau, Caviar de la Maison Neuvic,
Mousseline de choux fleur, crème d'œuf, muscade
*Crab, Caviar from the Neuvic House,
Cauliflower mousseline, egg cream, nutmeg*

Sole cuite Meunière, Truffe Noire
Gâteau façon perigourdine, mousseline au beurre noisette
*Sole Meunière, Black Truffle
Perigourdine style cake, hazelnut butter mousseline*

Filet de chevreuil, épaule confite,
Potimarron, nougatine aux épices, jus aigre-doux
*Venison Fillet, candied shoulder,
Pumpkin, nougatine with spices, sweet and sour sauce*

L'exotisme de Noël
Exotic Christmas



INFORMATIONS

Tarifs nets, taxes et services compris.

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais issus de notre potager biologique, de producteurs et de fournisseurs locaux.

Nos plats peuvent contenir des substances ou des produits susceptibles de provoquer des allergies.

Pour votre information, la liste de ces substances ou produits est disponible sur simple demande auprès de nos équipes.

Viandes et volailles élevées et abattues en France.

INFORMATION

Net prices, including taxes and services.

All our dishes are homemade using fresh produce from our organic garden, local producers and suppliers.

Our dishes may contain substances or products causing allergies or intolerances.

For your information, the list of these substances or products is available on request from our teams.

Meat and poultry raised and butchered in France.