



MENU DE NOËL 110,-

Amuse Bouche

Terrine de Foie gras de canard Maison, arabica et gel passion

Noix de Saint Jacques de Normandie rôties, potimarron en structure

Carré de veau basse température, mousseline de pomme de terre à la Truffe Noire

Le Chocolat

MENU DU 31 DECEMBRE 135,-

Caviar Baeri d'Iran

Fraîcheur de tourteaux, vinaigre de kalamansi , voile de pomelos

Foie gras de canard poêlé

« Le coup du milieu »

Volaille de Bresse, pommes Anna, chou vert et jus au vin jaune

Bonbon de Morbier, frisée acidulée

Passionnément

Réservation au 024.492.44.00. Auberge de L'Ours

Route Vers L'Église, 4 1864 Vers L'Église