



## 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

\*\*\*\*\*

Passionnement

Réservation au 024.492.44.00. Auberge de L'Ours

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