



Menu Gourmet

Prix :159,00€

Entrées

Trilogie de mise en bouche vin : passerillé de novembre

Duo de foie gras chaud et froid vin : cuvée Frédéric Emmanuel

Cappuccino de St Jacques

Granité du Valais (abricot et abricotine)

Plat

Pavé de cerf sauce vigneronne Vin : Gevrey Chambertin
Accompagné de pommes noisette et de courgettes, carottes et navets

Fromage

Assiette de fromage du pays avec son pain au lait

Dessert

Pièce montée et champagne

Mignardises, café et infusion