

Menu

Noël à L'Atelier des Lodges

*Pour insuffler une magie particulière à la douceur de Noël,
notre Chef Clément Huet dévoile son menu de fêtes*

Amuse-bouche

*

Pour débiter

Raviole de langoustine à l'orange et son bouillon de crustacés

Pour continuer

Suprême de pigeon, millefeuille de celeri truffé, crème d'épinard,
cuisse de pigeon confite, chips de pomme de terre, jus corsé truffé

*

ou

Saint-Jacques snackées et gingembre confit,
mousseline de carottes, pesto de fanes, émulsion de beurre noisette

*

Sélection de fromages de chez Fanon

*

Pour terminer en douceur

Mandarine en trompe-l'oeil, biscuit de riz soufflé

ou

Surprise chocolatée

95€ TTC / personne (hors boissons)

Liste d'allergènes sur demande, Viandes origine France, Prix nets, Service compris

Toute notre équipe vous souhaite de Joyeuses Fêtes