



RESTAURANT  
*Léonard de Vinci*

*Amuses bouches*



*Crème de lentilles du Berry à l'huile de noix et son foie gras poêlé*

*Cu*

*Saumon rougi façon gravelax, crème au raifort et pesto aux herbes fraîches*



*Cuisse de pintade fermière, farce fine aux châtaignes  
Jus à la truffe et raisin*

*Cu*

*Nage de la mer, légumes anciens, belles épices et caviar*



*Assiette de fromages affinés et son Mesclun*



*Vacherin glacé vanille et marrons*

*Cu*

*Panettone façon pain perdu, glace noisette du Piémont*



*Café et mignardises*

*Menu de Noël 80 €*

*(Disponible le 24 décembre au soir et le 25 décembre au midi)*



*Toute l'équipe vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année*