



Menu de Noël à la Table du Lavoir

Carpaccio de maigre aux agrumes et avocat brûlé

~

Tournedos de merlu et huître pochée,
pousses d'épinard et sauce vin blanc

~

Tourte de canette et foie gras,
fricassée de châtaignes aux raisins

~

Fromages affinés et fruits confits

~

Bûche à la poire, noix de pécan et yuzu

Menu de Noël : 165€ (hors boissons)

Menu de Noël pour les enfants : 70€

Disponibles au dîner le 24/12 ou au déjeuner le 25/12.



Menu de la Saint-Sylvestre La Table du Lavoir

Carpaccio de coquille Saint-Jacques aux fruits d'hiver
et yuzu

~

Raviole de champignons sylvestres, jus persillé

~

Lotte rôtie,
risotto végétal relevé de jus de langoustines

~

Suprême de pintade truffé,
butternut et échalote confite sauce périgourdine

~

Vacherin safran, orange sanguine

*250€/pers. hors boissons
Menu unique le 31/12 au diner
Déclinaison menu enfant
100€/enfant hors boissons*



Menu du Jour de l'An La Table du Lavoir

Carpaccio de coquille Saint-Jacques
aux fruits d'hiver et yuzu

~

Lotte rôtie,
risotto végétal relevé de jus de langoustines

~

Suprême de pintade truffé,
butternut et échalote confite sauce périgourdine

~

Vacherin safran, orange sanguine

*165€/pers. hors boissons
Menu unique le 01/01 au déjeuner
Déclinaison menu enfant
70€/enfant hors boissons*