

## Le Chef Stéphane Molé vous propose

### Ce menu pour le mois de décembre



Foie gras de canard poêlé à la chapelure de spéculoos, chutney de fruits d'hiver

Ou

Emincé de Saint-Jacques marinées et radis multicolores sur un feuilleté croustillant

---

Bar en croûte de sel aux aromates, beurre de citron vert, pommes de terre et blettes fondantes

Ou

Gigot d'agneau de lait farci aux cèpes et herbes fraîches et rôti, jus court, polenta crémeuse au parmesan

---

Soufflé arlequin

Ou

Moelleux aux poires et au chocolat