Les Fêtes se savourent aux Acacias

Du 1er au 18 décembre 2026 et du 1er au 31 janvier 2027

Entrées

- Boudin blanc truffé, chutney d’oignons rouges & poivre kampot
- Truite fumée, crème fraîche citronnée, oeufs de hareng fumé

Plats

- Magret de canard au miel & épices, écrasé de pomme de terre, légumes glacés
- Queue de lotte au beurre blanc, clémentines Corses, riz basmati aux herbes

Desserts

- Merveilleux au chocolat, noisettes & pralinés
- Pomme poire façon tatin

Menu à 39€

Prix TTC / personne hors boisson
Menu sur-mesure uniquement sur réservation
une semaine à l’avance
Disponible à partir de 8 personnes

Vraie cuisine maison
Real home cooking

Produits régionaux

Cuisine Maison
CERTIFIÉE
Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs