Les Fêtes se savourent aux Acacias

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

Apéritif

- Une coupe de champagne

Entrées

- Foie gras mi cuit à la poire cognac, chutney d’oignons rouges & poivre kampot
- Truite fumée, crème fraiche citronnée & caviar

Plats

- Suprême de pintade Forestière, écrasé de pomme de terre à l’ail des ours
- Filet de Bar, beurre blanc et clémentines Corses, riz basmati aux herbes

Desserts

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

Menu à 49€

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