



25 décembre 2024 au midi

MENU DE NOËL

AMUSES-BOUCHES

Tartelette aux champignons des bois
Maigre fumé, pommes de terre au citron vert, crème d'Isigny aux baies roses
Cromesquis d'escargot, chapelure persillée et ail noir

MISE EN BOUCHE

Saumon Bømlo en gravelax, citron caviar, poireaux confits et réglisse

ENTRÉE

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest mi-cuit, carpaccio de champignons,
fleur de sureau et vanille de Madagascar

PLATS

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc fumées,
butternut, émulsion au café et Bourbon

ou

Volaille de Bresse cuite sur coffre, poudre de noix
et curry madras, raviole de chou et foie gras

FROMAGE

Crème glacée au Roquefort, poire confite et truffe noire

DESSERT

Biscuit roulé à la canneberge, crème de maïs à la vanille et sorbet au Basilic

MIGNARDISES

Bonbon au chocolat et pistache
Pâte de fruit acidulée
Financier à la crème de marron et mandarine

85 €

C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné
des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes.

Tarifs TTC. Service inclus. Information allergènes auprès de l'équipe.