



Fête de Noël

Déjeuner lundi 25 Décembre 2023

MENU À 52 €

Mises en bouche de fête

- * Médaillons de truite farcis au tartare d'algues et citron confit

Coulis de cresson de fontaine

- * Filet de chapon braisé aux morilles et vin jaune

Petits légumes, gratin de pommes de terre aux châtaignes

- * Fromages de nos régions

Chiffonnade d'endives et mâche aux fruits secs

- * Bûche de Noël (fruits ou chocolat)

SUGGESTIONS

Entrées

- * Médaillons de truite farcis au tartare d'algues et citron confit 16 €

Coulis de cresson de fontaine

- * Croûte aux morilles 24 €

- * Foie gras mi-cuit, sel de fleur de Guérande, gelée au Champagne, pain d'épices aux abricots secs 22 €

Plats

- * Filet de chapon braisé aux morilles et vin jaune 32 €

Petits légumes, gratin de pommes de terre aux châtaignes

- * Noix de St Jacques rôties, crème de patate douce 36 €

Petits légumes, risotto aux épices de Noël

Desserts

- * Trio de fromages de nos régions 11 €

Chiffonnade d'endives et mâche aux fruits secs

- * Vacherin glacé choco-marron, caramel beurre salé 11 €

Coulis de clémentine

- >> Bûche de Noël (fruits ou chocolat) 10 €