



## Repas de Noël

### Menu à 45 €

Mises en bouche de fête

>>>

Millefeuille de St Jacques et queue d'écrevisse  
Crème légèrement fouettée au safran & zeste de citron vert

>>>

Suprême de chapon braisé à l'arôme de truffes  
Petits légumes, mousseline de pommes de terre et duxelles de morilles

*ou*

Médallions de lotte rôtis, coulis de céleri rave  
Petits légumes, risotto de Noël aux éclats de marrons

>>>

Fromages de nos régions  
Chiffonnade d'endives et scarole à l'huile d'amande

>>>

Bûche au chocolat Barry  
Brunoise de fruits confits macérés au Grand Marnier  
Jus caramélisé à l'orange

*ou*

Bûche parfait glacé aux griottines de Fougerolles  
Tuile croustillante aux cranberries

## Nos suggestions

### Entrées

- >> Millefeuille de St Jacques et queue d'écrevisse  
Crème légèrement fouettée au safran & zeste de citron vert 14 €
- >> Cassolette d'escargots de Bourgogne à la crème de Champagne  
Tuile croustillante au vieux comté 14 €
- >> Terrine de foie gras de canard mi-cuit, gelée au vin jaune  
Petite brioche tiède 16 €

### Plats

- >> Suprême de chapon braisé à l'arôme de truffes  
Petits légumes, mousseline de pommes de terre et duxelles de morilles 23 €
- >> Médallions de lotte rôtis, coulis de céleri rave  
Petits légumes, risotto de Noël aux fragments de marrons 24 €
- >> Filet de cerf aux airelles, purée de vitelottes et pointes d'asperge verte 25 €
- >> Turbot poché à la crème d'oursin, mousseline de potiron & éclats de pruneaux 25 €

### Desserts

- >> Trio de fromages de nos régions,  
Chiffonnade d'endives et scarole à l'huile d'amande 8.50 €
- >> Bûche au chocolat Barry, brunoise de fruits confits macérés au Grand Marnier  
Jus caramélisé à l'orange 9 €
- >> Bûche parfait glacé aux griottines de Fougerolles  
Tuile croustillante aux cranberries 9 €