

*Toute l'équipe vous souhaite de belles
fêtes de fin d'année*

Menu de Noël

Entrée-poisson-viande-dessert 60 €

Entrée-plat-dessert 50 €

Mise en bouche

~~~~~

#### **Entrées**

*Tranche de foie gras de canard m-cuit,  
insert mangue acidulé, brioche toastée*

*ou*

*Corolle de St Jacques marinées, gelée de langoustine,  
huître & butternut, nuage coco-citronnelle*

~~~~~

Plats

*Saumon soufflé par Jean-Yves,
crémeux pomme-céleri vanillé,
persils racine rôtis, sauce Clissonnaise*

Et/ou

*Suprême de poularde fermière
contisé au beurre truffé, cuisses en pastilla,
pomme dauphine et champignons des bois*

~~~~~

#### **Dessert**

*La boule de Noël flambée au rhum,  
inspiration autour du chocolat noir Valrhona,  
goyave twistée au citron*

~~~~~

Mignardise

Prix nets

*Tous nos mets sont servis boissons non-comprises.
Pour tout règlement, une note informatique doit vous être présentée,
elle ne doit comporter ni rature ni supplément.*