



MENU DE
noël

Menu Delices d'Hiver - 34,50€

Entrée

Cassolette de noix de St-Jacques & crevettes à l'ail noir

— — — — —
Notre foie gras maison nature infusion Rhum Ambré,
chutney d'oignons et pain aux fruits

— — — — —
Bouchée feuilletée shiitakés, jambon Iberico et brisure
de foie gras, noisettes

Plat

Papillote 3 poissons :
Filet de dorade royale mariné façon gravlax,
Pavé de saumon fumé à chaud,
Thon Germon fumé

— — — — —
Cuissot de cerf confit au bouillon, laqué miel figue

Fromage

Notre Croustillant de Camembert
au pain d'épices

MENU DE noël

Menu Magique - 30€

Entrée

Pain de saumon frais et fumé, blinis



Coquille aux belles noix de St-Jacques



Notre foie gras maison, fruits du mendiant

Plat

Le fameux chapon de Guilliers
et sa farce aux fruits secs et châtaigne



Aiguillettes de chapon, sauce morilles,
pointe de truffe

Fromage

Notre Croustillant de Camembert
au pain d'épices



MENU DE **noël**

Menu Végétarien Fantastique - 30€

Entrée

Tatin de Butternut,
carotte confite et châtaigne

Plat

Risotto végétarien aux shiitakés
et châtaigne

Fromage

Notre Croustillant de Camembert
au pain d'épices