



# 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