



Menu Noël

25€ par convive

Si vous désirez une assiette de 3 fromages,
supplément de 5 € par menu

En apéritif, Kir vin blanc et amuses bouches

Entrées au choix

Alliance foie gras et citron yuzu en verrine
Petits poireaux nouveaux et fines tranches de lieu fumé, vinaigrette à l'huile de truffe

Plats au choix

Jambon de Noël antillais au miel et épices, écrasée de patates douces au beurre
Magret de canard français doré au sautoir, polenta crémeuse parfumé aux cèpes, sauce au miel
Filet de dorade royale, raviolis aux épinards et crème safranée

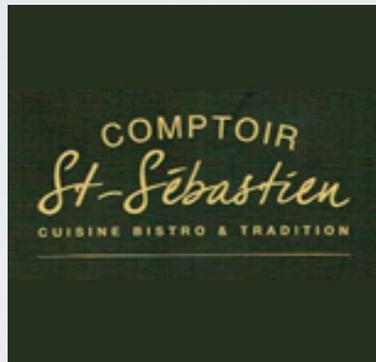
Desserts au choix

Verrine de mousse au chocolat, confiture de bananes caramélisées et éclats de meringue
Vacherin d'ananas caramélisées au miel et sorbet ananas
Riz au lait à la Danoise et coulis de cerises

1 bouteille de Petite Seine « Bio » (rouge) ou Petite seine « bio » (Blanc) pour 5 convives,
Café ou thé

Réservation : 03-86-36-26-44





Menu Noël

30€ par convive

Si vous désirez une assiette de 3 fromages,
supplément de 5 € par menu

En apéritif, coupe de champagne et amuses bouches

Entrées au choix

Fricassée d'escargots et choux vert, crème à l'ail doux
Foie gras de canard au côteaux du Layon et fleur de sel, toast de pain de mie

Plats au choix

Dos de cabillaud poêlé, fondue de poireaux et beurre blanc parfumé à la truffe
Suprême de chapon rôti à la sauce aux pruneaux, pommes de terre grenaille au beurre

Desserts au choix

Pyramide chocolat et caramel Tonka
Bûche pâtissière framboise et nougat, coulis de fruits rouges

1 bouteille de Petite Seine « bio » rouge ou blanc pour 3 convives,
Eaux minérales,
Café ou thé

Réservation : 03-86-36-26-44





Menu Noël

39€ par convive



En apéritif, 1 coupe de champagne Quenardel et Fils

Entrées au choix

Foie gras de canard d'origine français cuit entier au sel de Guérande et Sauternes
Salade de saumon cru mariné aux baies roses, fleur de sel et ciboulette, crème légère citronnée



Plats au choix

Suprême de pintade à la Périgourdine, gâteau aux pommes de terre parfumé à la truffe noir
Bar rôti en entier aux oignons rouge et thym, risotto crémeux aux pleurotes

Desserts au choix

Moelleux au chocolat « Pur Caraïbe » au piment d'Espelette, sorbet mandarine
Tartelette au citron meringué façon Saint Sébastien



1 bouteille de vin pour 3 personnes
Côtes de la Charité de chez Serge Laloue en blanc
Côtes de la Charité de chez Serge Laloue en rouge
Eaux minérales
café ou thé

Réservation : 03-86-36-26-44



Menu Noël

49€ par convive

En apéritif, 1 coupe de champagne et amuses-bouches

Entrées au choix

Salade de saumon fumé à la ficelle et crème fraîche d'Isigny
Velouté de Marrons et Saint Jacques du port d'Erquy poêlées, écume de truffes

Plats au choix

Filet de bœuf Français de race Charolaise façon Rossini, pommes de terre grenailles sautées
Filet de turbot rôti, risotto aux cèpes et copeaux de vieux cantal
Suprême de chapon rôti aux marrons, petites pommes de terre fondantes, Sauce au foie gras

Assiette de 3 fromages

Assiette de 3 fromages Bio du Val d'Osseux et salade de jeunes pousses

Desserts au choix

Bûche exotique et mangue
Trésor tout chocolat

1 bouteille de Sancerre (rouge) ou Sancerre (blanc) pour 2 convives,
Eaux minérales, café ou thé

Réservation : 03-86-36-26-44

