



# 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**

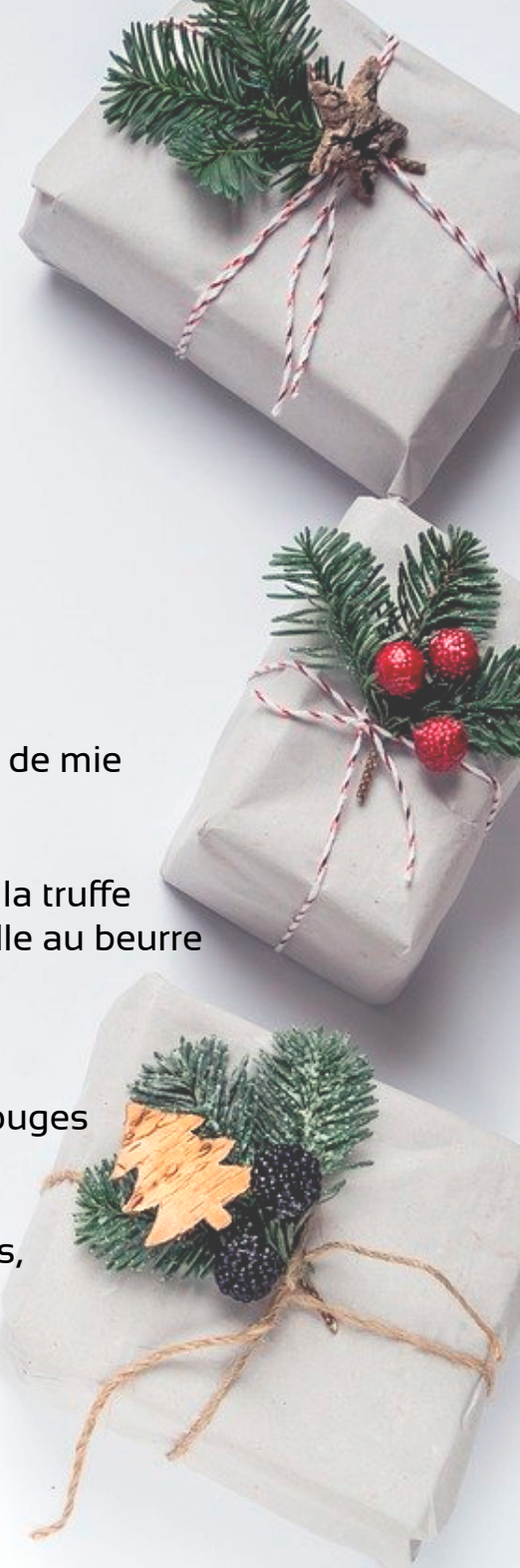
Dos de cabillaud poêlé, fondue de poireaux et beurre blanc parfumé à la truffe  
Suprême de chapon rôti à la sauce aux pruneaux, pommes de terre grenaille au beurre

## **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*

