



MENU DU NOUVEL AN

Menu servi pour le déjeuner du mercredi 1^{er} janvier 2025

Menu à 82€ sans fromage/ 86€ avec fromage

AMUSE-BOUCHE

Tartelette aux Champignons

ENTRÉE

6 Huîtres Fine de Claire n 3

Vinaigre à l'échalote, citron, beurre doux, pain de seigle

ou

Terrine de Foie Gras de Canard

Confit d'oignons rouges, pain aux fruits secs

ou

Saumon Fumé « Maison Le Borvo » Tranché Finement

Crème au raifort, toast de pain grillé

PLAT

Vol-au-Vent aux Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc

Champignons boutons, oignons grelots, godiveaux, sauce Champagne

ou

Volaille Fermière des Dombes « Valery Miéral » aux Morilles

Riz pilaf, épinards frais en branches, sauce crème

ou

Filet Mignon de Veau Façon « Rossini »

Foie gras poêlé champignons des bois purée de pommes de terre truffée, sauce porto

FROMAGE

Sélection de Fromages Frais et Affinés « Mère Richard »

Demi Saint-Marcellin et Comté fruité

ou

Fromage Blanc en Faisselle

Nature ou crème double

DESSERT

Mont-Blanc Traditionnel

Meringue crème de marrons, sauce chocolat

ou

Tarte Tatin

Glace Vanille

ou

Brioche Maison Façon « Pain Perdu »

Glace vanille

Papillotes, Clémentines

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

**CLIQUEZ ICI
POUR RÉSERVER**

