



# MENU DE NOËL

Menu servi pour le dîner du 24 décembre  
et le déjeuner du 25 décembre

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

### Bûche de Noël

Croustillant amande, mousse vanille, confit de mangue, crémeux passion

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**

