

72 € avec Fromage

70 € sans Fromage



MENU DE NOËL

Dîner du 24 décembre
Déjeuner du 25 décembre

Amuse Bouche

Pâté en Croûte de Gibier au Foie Gras
Bouquet de salade

ou

Terrine de Foie Gras de Canard
Chutney de fruits secs

ou

Saumon Fumé « Le Borvo »
Blinis et crème à la scandinave

ou

6 Huîtres Spéciales Gillardeau N°3
Pain de campagne grillé et beurre grand cru

Noix de Coquilles Saint Jacques Rôties de la Baie de Saint Brieuc
Mousseline de céleri truffée

ou

Volaille de Bresse aux Morilles
Riz sauvage

ou

Filet de Bœuf, Sauce Vigneronne
Gratin dauphinois, poêlée de champignons

ou

Carré d'Agneau Rôti au Thym
Gratin dauphinois, poêlée de champignons

Sélection de Fromages Frais et Affinés Mère Richard
Baratte de chèvre frais aux herbes, comté, saint-marcellin

ou

Fromage Blanc en Faisselle
Nature ou crème double

Dessert de Noël

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable et selon les arrivages, les menus peuvent être sujets à des changements

Prix nets, Taxes et Service Compris

Les règlements par chèque bancaire ne sont plus acceptés.