

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 Briec  
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.