

72 € avec Fromage

70 € sans Fromage



MENU DE NOËL

Dîner du 24 décembre
Déjeuner du 25 décembre

Amuse Bouche

Saucisson Truffé Brioché, Sauce Périgéoux
Bouquet de salade

ou

Terrine de Foie Gras de Canard
Chutney de fruits secs, toast de pain grillé

ou

Saumon Fumé de Norvège « 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
Purée de pommes de terre truffée, jardinière de légumes et beurre blanc

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

Bûche 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.