

# Menu de Noël

58 €

## ENTRÉES

### **Le Fois Gras de Canard du Sud Ouest**

En Strates au Pain d'Épices, Confit d'Oignons, Brioche Maison

*Ou*

### **L'Oeuf de la Ferme de Pépinville**

Mollet et Frit, Choux-Fleurs Multicolores,  
Caviar Baeri de la Maison Antonius

*Ou*

### **La Gambas "Carabineros"**

En Carpaccio, Marinée aux Agrumes, Citron Combava

## PLATS

### **Le Chevreuil de nos Forêts**

La Noisette Rôtie au Sautoir, Chou Rouge Confit,  
Pressé de Céleri Rave, Sauce Grand Veneur

*Ou*

### **La Volaille de Bresse**

Désossée et Farcie aux Marrons, Purée de Pomme de Terre à la  
Truffe, Sauce Ivoire

*Ou*

### **Le Saint-Pierre des Côtes Bretonnes**

Le Filet Rôti, Cannellonis Farçis aux Écrevisses, Sauce Champagne

## DESSERT

### **La Buche de Noël Maison**

Biscuit Croustillant à la Noix de Coco, Mousse légère à la Mangue  
et Ganache au Fruit de la Passion