

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