



# Menu de Noël

## Amuse-Bouche

\*\*\*\*\*

### Saumon Fumé de Norvège

*Fumé Artisanalement au Bois de Hêtre  
Crème Citronnée à l'Aneth, Pain de Campagne Grillé*

Ou

### Foie Gras Frais de Canard

*Préparation Maison Cuit en Terrine  
Chutney et Pain de Campagne Grillé*

Ou

### 6 Huîtres Spéciales Gillardeau n°3

*Pain de Seigle, Beurre Demi-Sel et Vinaigre à l'Echalote*

\*\*\*\*\*

### Volaille de Bresse de Noël Rôtie en Cocotte

*Purée de Céleri, Gratin de Cardons, Châtaignes*

Ou

### Noix de Coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc

*Risotto Carnaroli au Parmigiano Reggiano*

Ou

### Filet Mignon de Veau Rossini

*Escalope de Foie Gras Chaud Poêlé  
Purée de Céleri, Gratin de Cardons  
Sauce Périgourdine*

\*\*\*\*\*

### Sélection de Fromages Frais et Affinés « Mère Richard »

\*\*\*\*\*

### Délices et Gourmandises de Noël

*Bûche Traditionnelle de Noël, Salade de Fruits Frais et Sorbet aux Fruits de la Passion*

*Par personne 68 €*

*Sans Fromage 65 €*