

## Menu de Noël

&

## Jour de l'An

60€ hors boisson

3 Canapés Festifs

Noix de Saint Jacques à l'Orange Sanguine et  
pétales de Panais  
Veau fermier basse température crumble de  
sarrasin aux Chataignes

ou

Filet de St Pierre de nos côtes  
Mousseline de Patate Douce sauce Thermidor

Assiette de 2 Fromages  
Biscuit breton et Mousse  
Passion coco

## Réveillon de la Saint Sylvestre

Menu Dégustation

110€ hors boisson

3 Canapés Festifs

Eclair de Foie Gras et Magret fumé, confiture  
Pommes Cidrée

Gravlax de Saumon mariné au Gin.  
Filet de Boeuf, Pomme Anna sauce au Cognac  
Poivre

Assiette de 2 fromages  
Carré Rocher Chocolat Noisette

## Catalogue Festif

Pour les fêtes de fin d'année, nous vous proposons des plats  
à emporter sur commande

Du 24 Décembre 2024 au 1er Janvier 2025 pour sublimer  
vos tables de Reveillon

Noël : commande avant le 20/12  
Nouvel An : commande avant le 27/12  
**CANAPÉS 2.50€** chacun au choix:  
Moelleux Citron Crevettes  
Verrine de Saint Jacques  
Macaron figue chèvre

### ENTRÉE

Eclair de Foie Gras et Magret fumé, confiture Pommes  
Cidrée 14,50€  
Tranche de Foie gras Mi cuit (60g)  
+ compotée 14,50€  
Gravlax de Saumon mariné au Gin 14,50€

### PLATS

Filet de St Pierre de nos côtes  
Mousseline de Patate Douce sauce Thermidor 22€  
Suprême de Chapon farci aux Marrons  
et sa Mousseline de Celeri 19,50€

### ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois 5,00€  
Poêlée de légumes de saison 3,50€  
Assiette de 3 Fromages et confiture 5,00€

### DESSERTS

Carré Rocher Chocolat Noisette 8,00€  
Biscuit breton et Mousse 8,00€  
Passion coco 8,00€