



MENU DE NOËL

LE SAMEDI 20 DÉCEMBRE

54,00€

Accord met et vins 27€
(Apéritif, 3 verres de vins et la coupe de champagne)

Amuse-bouche

Trilogie de bouchées de Noël

ENTRÉES

Carpaccio de lotte au Safran, tartare marin

ou

Foie gras Poêlé, chutney de pomme du Verger
jus de viande au Pommeau du Maine

PLATS

Médailillon de veau aux épices, jus corsé aux cèpes, poire au vin
et purée de céleri au cumin

ou

Nage crémeux de Sole et Saint Jacques, Légumes de saison

DESSERTS

Bûche Foret Noire du Chef

ou

Pavlova de Noël