

# 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**

Médaillasson 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 Forêt Noire du Chef

ou

Pavlova de Noël