

# Menu de Noël

Dimanche 25 décembre (Midi Sur réservation)

## Apéritif

Trio d'amuses bouches

## Entrée

Foie gras maison, figues rôties au miel,  
confit d'oignons et pain d'épice maison

ou

Noix de saint jacques rôties,  
fondue de poireaux, sauce aux agrumes

## Plat

Suprême de chapons sauce aux cèpes

ou

Pavé de bœuf mariné aux poivres sauce fois gras

## Garnitures

Millefeuilles de pomme de terre au Beaufort,  
et duo de purée de Noël (Carotte et Panais)

## Trou Normand Revisité

Sorbet citron , Limoncello

## Fromage

Duo de fromage

Salade aux noix, vinaigrette à la mirabelle

## Dessert

Bûche glacée meringuée mangue vanille, flambée Cointreau

ou

Bûche pâtissière chocolat, mousse praliné et compotée de poires à la fève  
tonka

59 euros