



Menu du Jour de Noël

Mercredi 25 décembre 2024

55 € ttc (hors boissons)

Tous nos plats sont préparés et cuisinés frais Maison

Entrées

Lobe de Foie Gras IGP du Sud-Ouest mariné aux Epices Douces
Chutney aux fruits secs et Cannelle de Ceylan,
Réduction Balsamique et Betterave

Suivi d'un

Vol au Vent Maison de Noix de Saint Jacques et Homard Breton,
Crème de Crustacés au Kari-gosse

Plat

La Pintade Chaponnée Bio de la Ferme du Lieuvy
(Cuisse farcie aux Cèpes et Suprême cuit juteux)
Jus au Sauternes,
Purée de Butternut et Châtaignes du Pays de Redon

Fromage

Brillat Savarin Truffé de la Cave du Fromager (*Questembert*)
accompagné d'un mélange de Jeunes Pousses
à l'huile de Noisette

Dessert

Gourmandise Chocolat Blanc
Crèmeux Mangue Passion, Dacquoise Coco, Sorbet Exotique

Uniquement sur Réservations par téléphone au 02 97 63 75 11