70 €/ personne

# Menu Noël et 1er janvier midi

3 Amuses-bouches

« Crémeux de patate douce aux crevettes, velouté d'artichaut à la truffe, gougère chèvre et noix »

## ENTRÉES

Carpaccio de St-Jacques & mangue et passion, salade d'herbes

Foie gras de canard, chutney à la figue et pain brioché toasté

Assiette de fruits de mer: huîtres fines de claires N°3, crevettes et bulots

Vol au vent d'escargots, crème aux champignons, ail et persil

**Trou Normand Pomme Calvados**

## PLATS

Noix de coquilles Saint-Jacques, risotto crémeux et sauce Américaine

Filet de St-Pierre à la plancha, légumes de saison et sauce blanche au Champagne

Filet de bœuf flambé au Cognac, gratin Dauphinois et sauce au poivre

Chapon rôti, purée à la truffe, crème de girolles

Civet retour de chasse grand Veneur, tagliatelles

## DESSERTS

Baba arrosé au Rhum de Noël

Royal Comus « chocolat & vanille » crème anglaise

Vacherin glacé, vanille et cassis, coulis de fruits rouges

Poire pochée au vin d'Hippocrate, boule de glace au pain d'épices

Assiette de fromages au choix +7 €

Saint Nectaire, Valencay, Fourme d'Ambert, Brie de Meaux

79 €/pers

# MENU DE RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE

3 Amuses-bouches
« Crémeux de patate douce aux crevettes,
velouté d'artichaut à la truffe, gougère chèvre et noix »

## ENTRÉES

Carpaccio de St-Jacques & mangue et passion, salade d'herbes
Foie gras de canard, chutney à la figue et pain brioché toasté
Assiette de fruits de mer «5 huîtres fines de claires N°3, crevettes et bulots"
Vol au vent d'escargots, crème aux champignons, ail et persil

**Trou Normand Pomme Calvados**

## PLATS PRINCIPAUX

Noix de coquilles Saint-Jacques « Françaises », risotto crémeux et sauce Américaine
Filet de St-Pierre à la plancha, légumes de saison et sauce blanche au Champagne
Filet de bœuf flambé au Cognac, gratin Dauphinois et sauce au poivre
Chapon rôti, purée à la truffe, crème de girolles
Civet retour de chasse grand Veneur, tagliatelles

## DESSERTS

Baba arrosé au Rhum de Noël
Royal Comus « chocolat & vanille » crème anglaise
Vacherin glacé, vanille et cassis, coulis de fruits rouges
Poire pochée au vin d'Hippocrate, boule de glace au pain d'épices

**COUPE DE CERISES A L'EAU DE VIE**

· Assiette de fromages au choix + 7 €
Saint Nectaire, Valençay, Fourme d'Ambert, Brie de Meaux