

*Le 25 Décembre 2018*

## *Menu Noël*

*ENTREE + 1 PLAT 40,00 EUROS*

*ENTREE + 2 PLATS 50,00 EUROS*

*Mise en bouche*

*Ballottine de foie gras cuit au torchon,  
chutney d'oignon et confiture de figue*

*ou*

*Bavarois de carpe fumé, crème de ciboulette*

*Dos de saumon rôti gratiné à la champenoise  
et/ou*

*Filet de canard grillé au jus truffé*

*Fromage blanc à la crème  
ou assiette du berger*

*Gourmandises de nos desserts*

*Le 31 Décembre 2018*

## *Menu du réveillon 50 Euros*

*Mise en bouche*

*Ballottine de foie gras cuit au  
torchon, et sa garniture*

*ou*

*Gâteau de saumon aux St Jacques  
flambées, bisque homardine*

*Dos de cabillaud grillé et son pesto*

*Trou normand*

*Filet de canard rôti et son jus truffé*

*Choix de fromages*

*Farandole de nos desserts*

*Le 01 janvier 2019*

## *Menu jour de l'an 47 Euros*

*Mise en bouche*

*Ballottine de foie gras cuit au  
torchon, et sa garniture*

*ou*

*Gâteau de saumon aux St Jacques  
flambées, bisque homardine*

*Dos de cabillaud grillé et son pesto*

*Filet de canard rôti et son jus truffé*

*Fromage blanc à la crème  
ou assiette du berger*

*Farandole de nos desserts*