

25.12.22

# MENU DE NOËL

## LES ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard à la truffe noire,  
chutney de fruits secs, brioche feuilletée

ou

Cannelloni de saumon fumé, topinambours & pommes vertes,  
caviar Baeri français BIO, blinis, crème d'oignons doux des Cévennes

## LES PLATS

Ballotine de volaille de Bresse,  
compressé de pommes de terre, râpé de truffe noire

ou

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc,  
mouseline de courges, carottes, céleris, capuccino de châtaignes

## LE FROMAGE

Demi Saint-Marcellin affiné Mère Richard,  
salade de mâche, vinaigrette à l'huile de noix

## LES DESSERTS

Bûche de Noël façon Mont-Blanc

ou

Dôme Yuzu citron, sablé croustillant

79 €