

MENU NOËL

Apéritif avec ses Amuse-Bouches



*Tartare de St Jacques et Saumon Fumé
avec Chantilly au Citron*



*Chapon de la Ferme du Parc avec Jus de
Truffe*

*En Compagnie de
Poêlée de Légumes et Marrons*



Plateau de Fromages



*Soufflé Glacé au Grand Marnier
Accompagné d'une madeleine Citron*



Café

Sur Réservation uniquement , 35€ par
personne
et hors boissons

DINER SAINT SYLVESTRE

Apéritif avec ses Amuse-Bouches



Trio de Fois Gras

- . Mi-Cuit*
- . Poêlé avec Pommes Frits*
- . Cru et son Sel De Guérande*



Granité Pomme Gala / Calvados



*Pavé de Biche avec sauce Grand Verneur
accompagné d'Ecraser de Pommes De Terre à
la Truffe*



Plateau de Fromages



Assiette Gourmande

Café

*Sur Réservation uniquement , 45€ par
personne
et hors boissons*