

Noël
Mardi 25 Décembre 2018
90€ le menu

*A Noël, amusons-nous, profitons-en, car Noël ce n'est qu'une fois par an.
En vous souhaitant de bonnes fêtes de fin d'année, le chef vous propose :*

Œuf de Poule et Truffe du Périgord

*Œuf de Ferme cuit minute façon cocotte, lamelles de truffe du Périgord.
Jus mousseux au parfum de sous-bois.*

Saint-Jacques « Bretagne ».

*Noix de coquille Saint jacques poêlées, courge butternut.
Chips de légumes racines.*

Bar de ligne « Bretagne ».

*Bar sauvage de Bretagne cuit à l'étouffé en pot au feu de légumes.
Sabayon au crémant de Bourgogne.*

Poularde Bressanne.

*Poularde farcie au foie gras de canard braisée en cocotte.
Mousseline de céleri rave, étuvée de chou vert et truffe mélanosporum.
Jus brun de carcasse au vin jaune.*

Fromage

*Brillat-savarin affiné au Marc de Bourgogne et morilles.
Tiramisu au fromage de Chèvre du Charolais. Toast aux céréales.*

Le dessert de Noël.

Bûche chocolat noisette caramel au beurre salé.

Mignardises

