



MENU de NOËL à 48 €

*Les 6 Huîtres Spéciales « Gillardeau »
des Marennes d'Oleron N°3*

Ou

Les Escalopes de Foie Gras Frais Poêlées aux Mangues et Coco

Ou

Le Cappuccino de Langouste Rouge aux Truffes d'Hiver

Le Filet de Sole Soufflé aux Saint-Jacques

Ou

*Les Médailles de Chevreuil de nos Forêts rôtis
A la Moutarde aux Fruits Rouges*

Ou

*Le Suprême de Chapon Fermier des Landes rôti
A la Crème de Morilles au Vin Jaune*

*La Bûche de Noël Maison Chocolat Blanc-Noisette,
Biscuit Croustillant, Insert Cremeux au Café
et Glace au Spéculos*





Cette semaine, le Chef vous suggère

La Salade aux Croustillants de Chèvre, Purée de Quetsche ., 13 €

La Salade Tiède de St-Jacques au Vinaigre de Banyuls ., 18,50 €

Les Six huitres Spéciales Gillardeau N°3 ... 21 €

*La Fine Choucroute de Poissons Fins au Riesling
(Sandre, Saumon et Haddock Fumé) 23 €*

*Le Panaché de Poissons Fins
en Marinière de Coquillages 26 €*

*Le Blanc de Barbue Sauvage rôti,
Beurre Blanc au Vinaigre du Frioul 28 €*

*Les Médaillons de Jeune Sanglier de Nos Forêts rôti,
Sauce à la Moutarde aux Fruits Rouges 23 €*

Les Médaillons de Veau rôtis aux Morilles 23 €