



**Réservation sur place ou par téléphone au 03.28.48.09.21 jusqu'au 16
Décembre pour Noël et jusqu'au 23 Décembre pour le Nouvel an**

Pour accompagner l'apéritif :

- L'assortiment de trois amuses bouches par personne 3 €

Entrées :



- La terrine de foie gras marbrée aux spéculoos, poire pochée au vin cuit et brioche 12€

- Le saumon fumé, mariné aux herbes et poivre de Sichuan, fine gelée de crustacés, crème de chou et œuf de hareng 11€

- Les noix de Saint Jacques en coquille lutée, infusion de champignons, poireaux braisés et ciboulette 13€



Plats :



- La caille farcie au foie gras et raisins, jus de volaille, mini légumes glacés et galette de pommes de terre 15 €

- Le coquelet en deux façons, la cuisse farcie, le suprême poché, toast aux champignons des bois et sauce velours 16 €

- La ballotine de cabillaud au lard, déclinaison de panais, sauce champagne 15€



Dessert :

- La bûche au chocolat, crémeux gianduja et griottines 4 €

- La bûche façon cheesecake, marmelade de clémentine, pain de gêne amande-vanille, sablé noisette 4 €

- La bûche poire spéculoos, croustillant noisette 4 €

- La bûche délice au caramel feuillantine praliné et beurre salé 4 €

Pour finir le repas :

- L'assortiment de trois mignardises par personne 3 €

Menu à emporter 36€ par personne

Assortiment de trois amuses bouches par personne

Les noix de Saint-Jacques en coquille lutées, infusion de champignons, poireaux braisés et ciboulette

Le coquelet en deux façons, la cuisse farcie, le suprême poché, toast aux champignons des bois et sauce velours

La bûche au choix

Assortiment de 3 mignardises

Dans le cadre du menu, le choix de la bûche doit être commun à l'ensemble des convives

