



DECEMBRE - JANVIER

1. 46 € (sans la soupe 38 €)  
Crêpe Farci de Citrouille et Fromage de Chèvre – Confit d'Oignon Rouge  
Bouillon de Moules de Zélande Parfumé à la Cardamome  
Magret de Barbarie, Sauce à la Chartreuse, Gratin de Céleri Rave  
Sorbet au Marasquin, Salade aux Agrumes
  
2. 63 € (sans la soupe 53 €)  
Demi Homard au Four à la Kari Gosse  
Crème d'Huîtres au Vin Blanc  
Filet de Cerf Forestière \*  
Trio de Desserts: Sorbet au Fleurs de Sureau, Crème Brulée, Cake au Flocons d'Avoine
  
3. 51 € (sans la soupe 44 €)  
Pâté Maison de Marcassin au Foie de Canard \*  
Crème aux Herbes Fraîches avec ses Quenelles au Stilton  
Filet de Turbot, Sauce aux Huîtres  
Bûche de Noël Classique
  
4. 51 € (sans la soupe 44 €)  
Ravioli aux Champignons de Bois  
Potage de Panais au Magret Fumé  
Râble Harlequin, Garniture de Saison \*  
Sorbet au Champagne et sa Compôte de Fruits d'Hiver
  
5. 50 € (sans la soupe 43 €)  
Confit de Cabillaud à la Coriandre  
Consommé Célestine  
Filet de Lotte au Vert, Pommes de Terre Ratte  
Mini-Gaufre à la Mascarpone et Compôte de Poires
  
6. 45 € (sans la soupe 40 €)  
Bouché à la Reine aux Fruits de Mer  
Crème de Fenouil  
Filet de Pintade aux Navets Confits et aux Airelles  
Panna Cotta aux Pommes Poêlées et Caramel au Calvados

\*la saison de chasse se termine vers le 10 janvier

Bon Appétit,