## MENU DE NOËL

MARDI 25 DECEMBRE 2018

Fine gelée d'huîtres, mousseline de chou-fleur et caviar de hareng

\*\*\*

Lobe de foie gras de canard parfumé au Porto et Calvados, Confit de pruneaux au Muscat et noix fraîches

\*\*\*

Sorbet orangina, Champagne, mandarine confite et poivre de Cuméo

\*\*\*

Suprême de volaille farci aux champignons, Gésiers, pont-l'évêque, patate douce et gingembre

\*\*\*

Camembert rôti sur quelques feuilles, caramel au Calvados

\*\*\*

Bûche de Noël façon tartelette, cœur coulant passion

Menu complet au tarif de 52 euros par personne, hors boisson Menu à 39 euros par personne, sans la « Fine gelée d'huître » et le « Sorbet orangina », hors boisson

Taxes et service compris

