



# Noël

## MENU 39.90€

### AMUSE BOUCHE

### ENTRÉES

Duo de Foie gras, poêlé avec une sauce Madère et terrine accompagné d'un chutney aux épices de Noël, servi sur un pain d'épices maison

Tartare de Saint Jaques au jus façon Mojito, (citron vert et menthe)

Soupe aux Panais et Châtaignes

Salade de fromage de chèvre croustillant au Kadaïf, miel local et noix

### PLAT

Blanc de Dinde ou Poitrine de Porc, servi avec un assortiment d'accompagnements traditionnels au repas de Noël Britannique, au choix: sauce cranberry ou aux châtaignes

Feuilltée Au Saumon sur un lit d'Asperges

Pintade Confit au sauce Forestière, servi avec châtaignes, pruneaux et haricots verts

Feuilletée végétarien aux lentilles, champignons et châtaignes servi avec des pommes de terres rôties, légumes et une sauce cranberry-orange

### FROMAGE

Assiette de fromages locaux

### DESSERT

Christmas Cake avec du beurre au cognac ou crème liquide

Trépäis, Mousse à la châtaigne sur un biscuit à la noisette, avec ganache au chocolat

Bûche poire-caramel vanillée

### CAFÉ ET CHOCOLAT