

*Le Déjeuner de Noël*  
*Le 25 Décembre à partir de 12h00*

**LE MENU**

*49€ par personne*

**Les Entrées**

LES 6 HUITRES CREUSES DE MESQUER EN N4

\*

LE SAUMON SAUVAGE CONFIT PAR NOS SOINS AUX AGRUMES

\*

LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE FIGUES

*Et toasts de Pain Meule*

**Les Plats**

LE CHAPON FERMIER RÔTI AUX MARRONS

*Pommes Voiles D'or*

\*

LE BAR SAUVAGE, BEURRE AUX COQUILLAGES

*Écrasé de pommes de terre et petits légumes bio*

**Le Fromage**

LE CAMEMBERT LAIT CRU AUX CÈPES

**Le Dessert**

LA BÛCHE DE NOËL CRÉATION VOILE D'OR



*Le Déjeuner du Nouvel An*  
*Le 1<sup>er</sup> Janvier à partir de 12h00*

**LE MENU**

*55€ par personne*

**Les Entrées**

**LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE FIGUES**

*Et toasts de Pain Meule*

\*

**LES 6 HUITRES PLATES DE RIEC SUR BELON**

\*

**LA SAINT JACQUES BRETONNE, À CRU**

*Légèrement acidulée aux agrumes*

**En supplément**

*(pour deux, 20€ par personne)*

**LE CAVIAR DE NEUVIC 10g**

*Haute Couture en dégustation, Toasts de Röstis et crème fraîche D'Isigny*

**Les Plats**

**LE FILET DE BŒUF**

*Parfum d'essence de Truffes noires du Périgord et crémeux d'Heliantis*

\*

**LE HOMARD BRETON**

*En médaillons au caviar d'oursin, Raviole D'artichauts, poivre Timut*

**Le Fromage**

**LE COMTÉ VIEUX DE MARCEL PETITE**

**Le Dessert**

**LA SURPRISE CHOCOLAT GRAND CRU**

*Aux fruits de la passion*

