

# Menu de Noel à 64 00 € hors boissons

## Entrées au choix

Assiette de fruits de mer

(Huitres, bulots, crevettes roses, crevettes grise, moules, pince de crabe)

Foie gras de canard mi-cuit au Pacherenc au chutney  
Et son croquant de foie gras aux fruits secs

Saumon Gravlaks et tataki de thon

(Oignons rouges et câpres et sa brioche chaude)

## Plats au choix

Suprême de Chapon aux girolles

Filet de Saint Pierre au beurre blanc

Chateaubriand aux morilles

## Garnitures

Croquettes de vitelottes, tomate rôties, flan de cèleri, fagot de haricots verts

*Samossa croustillant de Saint Marcelin au miel d'ici*

## Desserts

*Palette du Pâtissier et ses mignardises*

# Menu Réveillon 84, 00 € hors boissons

## Soirée dansante jusqu'à 4h00

### Entrées

Assiette de fruits de mer

(6 huîtres, bulots, crevettes roses, crevettes grise, moules, pince de crabe)

Foie gras de canard mi-cuit au Pacherenc au chutney de figues

Et son croquant de foie gras aux fruits secs

Saumon Grawlaks et tataki de thon

(Oignons rouges et câpres et sa brioche chaude)

### Trou Normand au sorbet poire

### Plats au choix

Chateaubriand aux morilles

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus au romarin.

Suprême de Chapon aux girolles

### Garnitures

Croquettes de vitelottes, tomate rôties, flan de céleri, fagot de carottes

### Desserts

*Palette du Pâtissier et ses mignardises*

*Soupe à l'oignon gratinée (à partir de 1h00)*

## *Tarif des Menus*

*Menu de Noël 25 décembre à 64,00 €*  
*Hors boissons*

*Menu Réveillon à 84,00 €*  
*Hors boissons*

*Brunch du 01 janvier à 48,00 €*

*Formule Réveillon du 31*  
*et brunch du 01 janvier*

*120,00 €*