



# *Menu de Noël*

35 €

## *Entrée*

Festivité de canard en Foie Gras mi-cuit et magret, tartelette sablée  
aux saveurs pain d'épice

ou

Blinis de châtaigne maison et sa délicatesse de saumon mariné  
façon Gravlax



## *Plat*

Suprême de volaille juste rôti, accompagné de son écrasé de pommes  
de terre truffées et poêlon de légumes

ou

Pêche bretonne dorée en cassolette vanillée



*Sélection de fromages de notre région*

En supplément - 12 €



## *Dessert*

Passionnément chocolat

ou

Traditionnelle bûche aux saveurs exotiques  
mangue-coco et épices de Noël

