

## Carte restreinte de Noel

## Menu à 30€ hors boisson



Le samedi 23 midi et soir, le 24 midi et 25 décembre midi

### Entrée à 8 €

Gratiné de Chèvre au miel et tomates balsamique.

Briochettes de maroilles, sauce maroilles.

Cœuf parfait au saumon fumé crème safranée parmesan.

Boudin blanc maison dans son jus.

Saint-Jacques poêlées sur fondue d'endives et mangue fraîche.

Tradition gourmande (saumon fumé et foie gras) (supplément 3€)



### Plat à 16€

Ballotin de dinde sauce au champagne.

Couloubiac de poisson revisité (feuilleté aux poissons frais et épinards).

Mignon de porc au lard et cheddar.

Médailles de Rabe de lapin au chèvre frais et lard.

Filet de rouget au lait de coco aux épices douces.

Filet de bœuf sauce foie gras (supplément 3€).

Faux filet sauce poivre.



### Dessert à 8€

Tarte des demoiselles tatin tiède crème fraîche.

Mordu de chocolat (cupcake sur ganache fouettée au chocolat au lait).

Crème brûlée au spéculoos.

Frambois-amissu (mascarpone mousseux, coulis de framboise et framboises).

Gourmandise de Noël (panel de nos desserts) (supplément 3€).

Glace au choix



**Réservation souhaitée !!**