



70€

mise en bouche :
saumon fumé par nos soins sur blinis & sa chantilly acidulée

Le Foie-Gras mi-cuit au torchon, pain aux épices de Noël, noisettes
& chutney d'oignons doux à la Cartagène

ou

Le Croustillant de Noix de saint-Jacques, effiloché de crabe & mousse
armoricaine

Le filet de Saint-Pierre, sauce crémeuse au champagne & fruits de la
Passion avec son risotto fondant

ou

Ballottine de Chapon fermier farcie aux Morilles & châtaigne,
escalopine de Foie-gras poêlée & Pommes de terre Duchesse truffées

Assortiment de Fromages

Duo de bâchettes : chocolat & fruits exotiques

ou

Pigne de Noël façon Nougat glacé