



# Dîner de Noël

LUNDI 24 DECEMBRE 2018

## AMUSE-BOUCHE

Crème de butternut servie en cappucino au foie gras de canard de Vendée, chapelure de pain d'épices

## ENTREE

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint Brieuc à la plancha, risotto de céleri à la truffe noire de Vendée, demi-glace de viande

## PLAT

Tournedos de Chapon Label Rouge de Challans aux langoustines, collection de légumes racines cuisinés, bisque de carapaces à l'estragon

## FROMAGE

Cromesquis de Fourme d'Ambert, compotée de poire au vinaigre de cidre, roquette à l'huile de noisette

## DESSERT

Buffet de bûches de notre chef pâtissier Olivier

Chocolat à croquer

79€<sup>TTC</sup>

VINS EN HARMONIE  
DES METS

