

REVEILLON DE NOËL

ET DEJEUNER DE NOEL

Menu 70 €

Amuses bouche

Le foie gras en deux temps

Foie gras de canard cuit au torchon/épices de Noël/confit de coing au safran

Escalope de foie gras de canard juste saisie/espuma de champignons sauvages truffés

Kouglof

Saint Jacques d'Erquy/poireau brûlé/écorce de citron noir

Bisque de tourteaux/purée de carottes badiane

Le chapon en deux temps

**Cuisse façon royale/confit d'airelles/baie de sansho
sauce salmi**

**Suprême cuit en cocotte au foin/consommé de volaille
crémé**

**Fromages affinés de Xavier Thuret (MOF) sup 9 €
Confit de poires/poivre de timut/mâche pignon de pain/
huile d'olive**

**Bûche de Noël/vanille ouganda/ananas pain de sucre
Ecorce de chocolat noir/sorbet main de bouddha**