



LA CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



LES ENTRÉES

L'oeuf mimosa, râpé de truffe d'été	11 €	
Saumon gravlax label rouge, crème raifort	14 €	
Coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc en feuilleté	18 €	
Le foie gras entier cuit au torchon, chutney (la portion) Origine France	18 €	
La pizza aux truffes et champignons à partager. (truffe tuber aestivum et tuber brumale)	21 €	
Le foie gras entier cuit au torchon Origine France (la pièce de 300 gr environ pour 3 à 4 pers)	45 €	
Le foie gras entier cuit au torchon Origine France (la pièce de 500 gr environ pour 6 à 8 pers)	75 €	
Huîtres selon arrivage		

LES PLATS

Chapon, fermier des Landes, le suprême rôti au foie gras, la cuisse en crôte, mousseline de céleri et pomme de terre	29 €	
Ravioles au civet de cerf, légumes et foie gras	29 €	
Gnocchi à la crème de truffe et râpée de truffe d'été (tuber aestivum)	28 €	
Médailon de lotte, salpicon de homard, sauce homardine, légumes	32 €	
Filet de boeuf façon Wellington, foie gras et champignons, sauce porto. Cuit ou prêt à cuire	35 €	

LES FROMAGES

Le demi Camembert et truffe noire (tuber mélanumsporum)	14 €	
Camembert et truffe noire (tuber mélanumsporum)	28 €	

LES DOUCEURS

Douceurs chocolat praliné	12 €	
Douceurs aux fruits	12 €	

MENU 48€

Les entrées au choix

Foie gras cuit au torchon, chutney de fruits, briochette	
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, fondant de topinambour	

Les plats au choix

Chapon fermier des Landes, le suprême rôti au foie gras, la cuisse en ballotine, mousseline de céleri et pomme de terre	
Médailon de lotte, salpicon de homard, sauce homardine, légumes	
Ravioles au civet de cerf, légumes et foie gras	

Douceurs au choix

Douceurs chocolat praliné	
Douceurs aux fruits	