

# MENU DE NOËL

*24 décembre 2023 au soir & 25 décembre 2023 au midi*

## AMUSE-BOUCHE

Huître en gelée, crème de céleri et pomme Granny Smith

## ENTRÉE

Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc façon Rossini,  
jus de volaille réduit

## PLATS

Filet de Saint Pierre des côtes Françaises

ou

Volaille de Bresse en ballotine,  
macaronis farcis à l'artichaut, sauce Albuféra

## FROMAGE

Assortiment de fromages affinés de la fromagerie Le Gone

## DESSERT

*\*Cocktail signature\* : Calvados Drouhin VSOP, jus de pomme fumé, sirop de kasha, jus de citron jaune, le tout clarifié au lait d'amande*

Bûche au coin du feu, marron, clémentine et kacha

98 €

*\*Proposition Accord Cocktail en supplément : 15 €\**