



# MENU DES FÊTES

Mercredi 25/12, mardi 31/12 & mercredi 01/01

75€  
(HORS BOISSON)

---

## MISE EN BOUCHE

Velouté de châtaignes au foie gras

.....

## ENTRÉE

Déclinaison autour du saumon :  
Gravelax, fumé, tiramisu

.....

## POISSON

Croustade de langouste et homard à l'armoricaine  
avec ses petits légumes croquants

.....

## VIANDE

Suprême de chapon aux morilles  
et sa compotée de potimarron

.....

## FROMAGE

Chariot de fromages affinés

.....

## LA FARANDOLE GOURMANDE

Tiramisu à la crème de marron Imbert  
Vacherin glacé vanille et clémentine corse  
Pavlova aux fruits rouges et fruits secs  
Sphère glacée au marron glacé