

Menu Festif « Brasserie » 2025



**Les Moules de Bouchot façon « Ô Bontemps »,
au lard et pimenton fumé**



**Foie gras de canard confit mi-cuit en longue cuisson,
Brioche toastée et condiments**

OU

**Pressé de Truite des Fjords de Norvège,
Fine purée de légumes**



**Cuisse de Canard du Sud Ouest confite à Basse T°c.,
Galette de Pdt au Parmesan et jus de réduction aux truffes**

OU

**Brochette de St Jacques fraîches de la Baie de Saint-Brieuc,
Galette de Pdt au Parmesan et velouté d'une bisque de gambas**



Petit Sorbet maison en « trou Occitan »



Douceur de Noël du moment

**44 € Par personne hors Boissons
50€ Par personne avec une coupe de Champagne
(en apéritif ou au dessert)**

Supplément 8€ Pain Maison grillé, Brie de Nangis aux Truffes

