

# *Menu Festif « Brasserie » 2025*



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



**Foie gras de canard moelleux, confit en cuisson lente,  
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**

