



Déjeuner de Noël – Jeudi 25 Décembre 2025

Amuses Bouches à partager

Marbré de Foie gras Français, gelée de mangue, confit d'ananas acidulé, Pain Toasté

Nage de gambas et coquillages, crèmeux de betternut,
lait de coco relevé au curry vert, brioche feuilletée au citron confit

Noix de Saint-Jacques snakées, risotto au parmesan et champignons,
carottes rôties et truffe noire française

Duo de fromage de la région, confiture de fruits (+6euros)

Croquant meringué, compotée de clémentine, crèmeux chocolat blanc,
chantilly à la vanille, sorbet pamplemousse

Mignardises

Menu Unique : 59 EUROS





L' EMPORTER de Noël et Nouvel An

Déjeuner du Jeudi 25 Décembre 2025 / Soirée du Nouvel An

Le Menu à Emporter

Duo « Terre et Mer »

Marbré de Foie gras Français, gelée de mangue / Ballotine Saumon fumé et crevette au fromage frais

Suprême de Volaille aux châtaignes et truffe noire française, croquettes de Pomme de Terre, légumes de saison, émulsion au champignons

Brioche perdue aux agrumes, kumquat, crumble fleur de sel, chantilly mascarpone, caramel au citron vert

Menu Unique : 38 EUROS

Réservation du Menu au plus tard le Dimanche 21 Décembre 2025 (pour Noël) et le Dimanche 28 Décembre (Pour le Nouvel an)

Le Foie gras Maison à EMPORTER

Marbré de foie gras français, fait maison, présenté en terrine sous vide

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| - Terrine de 100 gr : 15€ | - Terrine de 500 gr : 65€ |
| - Terrine de 250 gr : 35€ | - Terrine d'un Kilo : 130€ |

Disponible à Emporter le 24 Décembre ainsi que le 31 Décembre

Réservation des Terrines au plus tard le Dimanche 21 Décembre 2025 (pour Noël) et le Dimanche 28 Décembre (Pour le Nouvel an)





Soirée du Réveillon – Mercredi 31 Décembre 2025

Bouchées Apéritives :

- Croquant de poire confite au miel et magret fumé
- Roulé de Saumon fumé et fromage frais, « Caviar Harengue »
- Panna Cotta à la châtaigne, coulis de panais et truffe noire française

Bûche de Foie gras Français, gelée de mangue, confit d'ananas acidulé, biscuit à la pistache

Gambas et Coquillages en déclinaison,
rôti au thym citron, tartare et granité à l'eau de mer, bisque réduite au kari Brest

Noix de Saint-Jacques snakées, tarte fine de carotte/orange, truffe noire française,
jus réduit au cointreau et poivre timut

Trilogie de fromage de la région, confiture de figue et noix

Sorbet Pamplemousse, compotée de clémentine, brioche feuilletée au citron confit

« Autour d'une Mousse à partager »,
Mousse chocolat Noir, Crumble fleur de sel, chataigne et praliné noisette, sorbet passion

Menu Unique : 98 euros





Déjeuner de la Nouvelle Année – Jeudi 1^{er} Janvier 2026

Amuses Bouches à partager

Bûche de Foie gras Français, gelée de mangue, confit d'ananas acidulé, biscuit à la pistache

Nage de Gambas et Coquillages, crèmeux de patate douce, bisque réduite au kari Brest
Brioche feuilletée au citron confit

Noix de Saint-Jacques snakées, risotto au parmesan et champignons,
carottes rôties, truffe noire française jus réduit au cointreau et poivre timut

Duo de fromage de la région, confiture de fruits (**+6 euros**)

Croquant meringué, compotée de clémentine, crèmeux chocolat blanc,
chantilly à la vanille, sorbet pamplemousse

Mignardises

Menu Unique : 59 euros

