



## 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 Harenga »
- 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,  
rôtie au thym citron, tartare et granité à l'eau de mer, bisque réduite au kari Brest

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques snakées, tarte fine de carrote/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, châtaigne et praliné noisette, sorbet passion

**Menu Unique : 98 euros**







## Déjeuner de la **Nouvelle Année** – Jeudi **1<sup>er</sup> 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**

