



MENU * DE NOËL

* 72€ avec Fromage
70€ sans Fromage

AMUSE BOUCHE

.....

ENTRÉE

Salade de Mâche, Artichauts et Truffe Mélanosporum

ou

Terrine de Foie Gras de Canard
Chutney de fruits secs, toast de pain grillé

ou

Saumon Fumé de Norvège « Le Borvo »
Blinis et crème à la Scandinave

ou

6 Huitres Spéciales Gillardeau N°3
Pain de campagne grillé et beurre grand cru

.....

PLAT

Noix de Coquilles Saint Jacques Rôties de la Baie de Saint Brieuc
Fondue de poireaux truffée, beurre Nantais

ou

Poulet de Bresse « Miéral » Rôti
Gratin dauphinois, farce de Noël, marrons aux jus

ou

Filet de Boeuf* Sauce Vigneronne
Gratin dauphinois, poêlée de champignons

ou

Carré d'Agneau Rôti au Thym
Gratin dauphinois, poêlée de champignons

.....

FROMAGE

Sélection de Fromages Frais et Affinés « Maison Cellierier »
Baratte de chèvre frais, Comté, Saint-Marcellin

ou

Fromage Blanc en Faisselle
Nature, crème double ou coulis de fruits rouges

.....

DESSERT

Opéra Café ou Bûche Glacée de Noël ou Succès au Chocolat ou Baba au Rhum

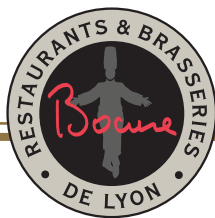
Laissez-vous surprendre par une touche gourmande : le Café Paul Bocuse

* Boeuf : Origine France

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Prix nets, Taxes et Service Compris.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire



MENU SAINT SYLVESTRE

94€ par personne



AMUSE BOUCHE

CASSOLETTE DE HOMARD

COQUILLES SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC
Mousseline de céleri, beurre Nantais truffé

MÉDAILLON DE VEAU RÔTI, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE
Gnocchi à la romaine, sauce Apicius

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS « MAISON CELLERIER »
Baratte de chèvre frais, Comté, Saint-Marcellin

OU

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE
Nature, crème double ou coulis de fruits rouges

DESSERT DE LA SAINT-SYLVESTRE
Délice Coco-Ananas

MIGNARDISES

Laissez-vous surprendre par une touche gourmande : le Café Paul Bocuse

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Prix nets, Taxes et Service Compris.
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.



MENU JOUR DE L'AN

72€ avec Fromage

70€ sans Fromage

AMUSE BOUCHE

.....

ENTRÉE

Salade de Mâche, Artichauts et Truffe Mélanosporum

ou

Terrine de Foie Gras de Canard
Chutney de fruits secs, toast de pain grillé

ou

Saumon Fumé de Norvège « Le Borvo »
Blinis et crème à la Scandinave

ou

6 Huitres Spéciales Gillardeau N°3
Pain de campagne grillé et beurre grand cru

.....

PLAT

Noix de Coquilles Saint Jacques Rôties de la Baie de Saint Brieuc
Fondue de poireaux truffée, beurre Nantais

ou

Poulet de Bresse « Miéral » Rôti
Purée de pommes de terre à la truffe Mélanosporum

ou

Filet de Boeuf* Sauce Vigneronne
Gratin dauphinois, poêlée de champignons

ou

Carré d'Agneau Rôti au Thym
Gratin dauphinois, poêlée de champignons

.....

FROMAGE

Sélection de Fromages Frais et Affinés « Maison Cellierier »
Baratte de chèvre frais, Comté, Saint-Marcellin

ou

Sélection de Fromage Blanc en Faisselle
Nature, crème double ou coulis de fruits rouges

.....

DESSERT

Opéra Café ou Délice Coco-Ananas ou Meringues Glacées au Chocolat ou Baba au Rhum

.....

MIGNARDISES

Laissez-vous surprendre par une touche gourmande : le Café Paul Bocuse

* Boeuf : Origine France

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Prix nets, Taxes et Service Compris.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.