



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