

# LE MENU DE NOEL

## DINER DU 24 DECEMBRE 2018

### LES ENTREES

**FOIE GRAS DE CANARD POELE ET FOIE GRAS FRAIS,**  
Fine purée de betterave et betterave confite, Framboises fraîches

**LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES AU CAVIAR D'AQUITAINE,**  
En robe de Pak-Choi et Crème légère (+5€)

**HUITRES HONORE DE BALZAC,**  
Huitres Gillardeau Spéciale N°2, Crème de fenouil au curry,  
Condiments citron confits, fenouil et Aneth, Emulsion Iodée

### LES PLATS

**CIVET GOURMAND DE HOMARD BRETON,**  
Homard et langoustines poêlées, Mini-Légume,  
Sauce au Vieux Vouvray légèrement épicée de Citron Vert (+5€)

**LE BAR EN CROUTE DE SEL AU BEURRE DE HOMARD,**  
Epinards frais au citron confit

**LE PIGEON DE RACAN,**  
Le Pigeon de Racan en 3 cuissons :  
le demi pigeon désossé, le suprême juste poêlé et cromesquis de Pigeon.  
Potimarron et laque d'épices

**LA TRADITIONNELLE BEUCHELLE DE TOURAINE,**  
Ris de veau doré, rognons de veau poêlés à l'unilatéral,  
Cèpes de nos forêts et Crème Gourmande

### LE PLATEAU DE FROMAGES

### LES DESSERTS AU CHOIX A LA CARTE

### MIGNARDISES

**85€ T.T.C.**  
**MENU ENFANT 30€**