

DEJEUNER DU 25 DECEMBRE

LES ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD POELE EN TRANCHE EPAISSE,
Sauce d'un lièvre à la Royale,
Onctueuse mousse de céleri

PATE EN CROUTE DE LA MERE HAMARD,
Poitrine de cochon Roi Rose, Pigeon de Saint Patern Racan,
Foie gras, pistache et figues, Gelée de Pigeon

HUITRES GILLARDEAU SPECIAL N°2,
Chaudes avec une crème de fenouil au curry
Froide en gelée de Yuzu aux agrumes

LES PLATS

CIVET GOURMAND DE HOMARD BRETON,
Homard et langoustines poêlées, Mini-Légume,
Sauce au Vieux Vouvray légèrement épicée de Citron Vert (+10€)

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES POELEES,
Nage de coquillages : pouces pieds, coques et palourdes,
Poireaux, cébette, champignons de couche, palets de pommes de terre

LA VOLAILLE AUX PATTES BLEUES,
Les blancs pochés, Les cuisses farcies aux ris de veau,
Pommes de terre confites au beurre et garnies à la farce de ris de veau,
Emulsion de pommes de terre à la truffe, jus de poulet rôti

LE PLATEAU DE FROMAGES

LES DESSERTS AU CHOIX A LA CARTE

MIGNARDISES

85€ T.T.C.

MENU ENFANT 30€