

## Menu du 25 Décembre

- 48 € -

Apéritif, soupe de Champagne

&

Mise en bouche

&

Noix de Saint-Jacques fraîches poêlées au poivre de Sichuan,  
crème de corail, girolles sautées

*Ou*

Marbré de Foie Gras de canard,  
abricots moelleux, magret de canard séché

&

Suprême de Pintade farcie aux Morilles et Truffes,  
écrasé de légumes oubliés

*Ou*

Médaille de lotte, écrasé de pommes de terre aux algues,  
coulis de langoustine, artichauts sautés aux aromates

&

Trilogie de Fromages affinés, Mesclun

&

Assiette gourmande

## Menu de la St Sylvestre et 1<sup>er</sup> janvier

- 58€ -

Soupe de Champagne

&

Mise en bouche

&

Noix de Saint-Jacques fraîches poêlées  
au poivre de Sichuan, crème de corail, girolles sautées

*Ou*

Marbré de Foie Gras de canard,  
abricots moelleux, magret de canard séché

&

Pavé de Turbot sauvage cuit sur l'arête,  
écrasé de pommes de terre aux algues, coulis de langoustine

*Ou*

Filet de Bœuf aux Morilles, écrasé d'Agatha aux Truffes

&

Trilogie de fromages affinés, Mesclun

&

Assiette gourmande

Le  
*Galion*