



---

# MENU DE NOËL

---

LE MENU « ENTRE GOURMETS » • 39,90 € / PERS.

## LES AMUSES-BOUCHES.

SELON L'HUMEUR DU CHEF.

### L'ENTRÉE.

#### LA BISQUE.

BISQUE DE HOMARD AU COGNAC,  
« CHEESE STRAW ».

OU

#### LE FOIE GRAS.

FOIE GRAS MAISON « AU NATUREL »,  
GELÉE AU SAUTERNES.

## TROU NORMAND !

### LE PLAT.

#### LA SAINTE-GAMBAS.

DUO DE GAMBAS & SAINT-JACQUES RÔTIS, RISOTTO AU  
PARMESAN, BEURRE DE CORAIL.

OU

#### LE FILET DE BOEUF « RICHELIEU ».

RECETTE SIGNATURE DU CHEF.

### LE DESSERT.

#### LA TARTE.

TARTE AU CITRON MERINGUÉE, CRÈME FRAÎCHE.

OU

#### LE FONDANT.

FONDANT AU CHOCOLAT, SAUCE PRALINÉ.

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION 72H EN AVANCE • MIN. 8 PERS. • OPTION VÉGÉ SUR DEMANDE.