



## Repas de Noël

Mercredi 25/12/2024 midi

Entrée / Plat / Dessert 50<sup>€00</sup>

Entrée / Plat / Fromages / Dessert 55<sup>€50</sup>

Sur réservation / Choix défini à l'avance

Boissons non incluses

### Mise en bouche surprise

### Entrées au choix

#### **Foie gras mi-cuit au Coteau du Layon**

espuma d'oignons confits, tuile poivre pickles, chutney aux pommes et pain d'épices de  
"Douceur Sucré"

ou

#### **Saumon Gravlax, betterave, aneth, yuzu,**

Pickles de légumes, crème de citron aneth, confiture d'agrumes pousses de petits pois,  
sorbet citron

### Plats au choix

#### **Filet de bar**

hollandaise vanille, fondue de poireaux/carottes et légumes du moment

ou

#### **Rôti de bœuf cuit en basse température 12h**

Sauce Albufera (Porto, foie gras) Risotto aux champignons et légumes du moment

### Fromages

Trilogie de fromages Saint Nectaire, Comté, Chèvre cendré du "Petit Breuil"

### Desserts au choix

#### **Omelette Norvégienne revisitée**

Sablé basilic, glace vanille, glace fraise, meringue yuzu, poudre de Combava

ou

#### **Entremet Ananas, vanille, cacahuète**

Poudre de cacahuète, coulis de fruits exotiques, glace ananas rôti