



Un festin de Noël

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION 48H À L'AVANCE

FOIE GRAS LABEL ROUGE 500G EN BOCAL - 56€

mi-cuit au vin moelleux, confit d'oignons et ses toasts



GIGOT D'AGNEAU ENTIER 3,5KG - 88€

4 à 6 personnes

*cuisson lente au thym, pommes de terre grenaille
et son gratin de brocolis*



CHAPON FERMIER 3,5KG - 84€

4 à 6 personnes

*moelleux et croustillant à la sauce forestière,
pommes de terre grenaille et son gratin de brocolis*



BOX GOURMANDE DE NOËL POUR 4 - 76€

250g de foie gras, confit d'oignons et ses toasts

300g de saumon fumé d'Ecosse et ses blinis

12 crevettes roses

petits fours

fruits secs





Fruits de mer

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION 48H À L'AVANCE

PLATEAU POUR 2 PERSONNES - 64€

12 huîtres fines claires n°2
12 crevettes roses
1/2 tourteau
bulots



PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 120€

24 huîtres fines claires n°2
24 crevettes roses
1 tourteau
bulots



PLATEAU ROYAL - 168€

24 huîtres fines claires n°2
24 crevettes roses
1 tourteau
12 langoustines
1 homard
bulots

