

## Menu de fête

du samedi 21 décembre au soir au mercredi 25 décembre midi

**65 euros**

Noix de Saint-Jacques à la plancha,  
mousse safranée &  
caramel de clémentines corses.



Tourte de chapon aux pommes fruits &  
foie gras de canard,  
sauce aux morilles.



Le chèvre frais du Petit Perche à l'estragon,  
affiné par nos soins.  
(7€ sup.)



Coque macaron,  
Namelaka au Dulcey Valrhona,  
confit de poires.

## Saint-Sylvestre

mardi 31 décembre 2024

**92 euros**

3 pièces apéritives du Chef

Foie-gras de canard du sud-ouest  
au gamay Marionnet,  
lingots d'or, brioche aux céréales.



Noix de Saint-Jacques à la plancha,  
mousse safranée &  
caramel de clémentines corses.



Le trou Courchois aux épices.



Filet mignon de veau aux morilles,  
choux surprise,  
pommes Pont-Neuf  
à la fleur de sel de Noirmoutier.



Le chèvre frais du Petit Perche à l'estragon,  
affiné par nos soins.  
(7€ sup.)



Intensément vanille, cœur praliné,  
moelleux noisettes.

## Menu Nouvel An

mercredi 1<sup>er</sup> janvier 2025

**65 euros**

Foie-gras de canard du sud-ouest  
au gamay Marionnet,  
lingots d'or,  
brioche aux céréales.



Filet mignon de veau aux morilles,  
choux surprise,  
pommes Pont-Neuf  
à la fleur de sel de Noirmoutier.



Le chèvre frais du Petit Perche à l'estragon,  
affiné par nos soins.  
(7€ sup.)



Intensément vanille, cœur praliné,  
moelleux noisettes.

