



**MENU FESTIF DU MOIS DE DECEMBRE 2023**  
**(DU 1<sup>ER</sup> AU 31 DECEMBRE)**

**55 EUROS PAR PERSONNE**  
**Supplément fromage 10 euros par personne**

Mise en bouche

Œufs brouillés à la truffe

\*\*\*\*

Foie gras de Canard mi-cuit au vin de Tariquet, toasts grillés, chutney de coing  
et raisins

Ou

6 huitres spéciales n°2 Ostra Regal, beurre aux algues, pain de seigle

\*\*\*\*

Saint Jacques de Saint Brieuc snackée, linguine à l'encre de seiche, beurre  
blanc champagne et caviar de hareng

Ou

Mignon de veau fermier de l'Aveyron, sauce aux morilles, potimarron, panais  
et carotte rôtis

\*\*\*\*

Assiette de fromage de la Maison Cellierier

Ou

Faisselle accompagnée de crème, miel ou coulis de fruits rouges

\*\*\*\*

Soufflé au chocolat grand cru Valrhona (12mn de patience)

Ou

Ananas rôti, sorbet ananas, flambé au rhum arrangé

