

Nos menus à déguster lors des déjeuners des 25 décembre 2021  
et 1er janvier 2022

## *Menu 48€*

Terrine de foie gras de canard landais  
en gelée de vin chaud et poire pochée

Ou

Trilogie de poissons ; saumon fumé à la betterave,  
gravelax de cabillaud, saumon mariné à l'aneth



Suprême de poularde cuit basse température,  
jus au vin jaune, millefeuille aux notes Truffées

Ou

Rôti de lotte au lard de colonnata,  
crème dubarry au curry



Chariot de fromages



Chariot de desserts

## *Menu 58€*

Tartare de homard, langoustine et omble  
chevalier fumé, à la vanille

Ou

Brochette de coquilles St Jacques,  
émulsion coco Basmati, tuile dentelle au persil



Filet mignon et ris de veau rôtis,  
morilles et pommes de terre,  
jus réduit au vieux Porto

Ou

Spirale de sole et saumon fumé betterave,  
bouillon corsé et jeunes légumes



Chariot de fromages



Chariot de desserts