



# Menu des fêtes

## MISES EN BOUCHE

- . huître en tartare, pomme Granny et granité Champagne
- . Saumon fumé "maison" sur blini et concombre en pikles
- . Velouté de potimarron, émulsion à la châtaigne

## ENTRÉE

Terrine de foie gras autour des fruits rouges accompagnée de son pain de Gêne

## POISSON

Filet de sole en croûte de noisette, crème noisette et légumes hivernaux

## PAUSE GLACÉE

Glace litchi et soho

## VIANDE

Tournedos de magret du domaine de la Limagne et son jus.  
Petits légumes et purée de pomme de terres à la truffe

## FROMAGES

Plateau de fromages

## DESSERT

Comme une bûche aux agrumes et sorbet orange

## MIGNARDISES

- . Sablé à la cannelle
- . Lait de poule
- . Mendiant au chocolat

Tarifs : Repas deux plats : 44 €, Repas trois plats : 56 €

