

## Menu de fête de Noël €35.00 (reservation uniquement)

**Apéritif de Kir ou cocktail sans alcool**

**Mise en bouche/ Apertizer**

**Entrees**

**Duo de Foie gras, poêlé servi avec sauce aux châtaignes et terrine au confit de figue**

Duo of Foie Gras, Pan fried with a chestnut sauce and terrine with confit of fig

**Champignons sautés dans une sauce à la crème de cognac et à la moutarde**

Sautéed mushrooms in a brandy and mustard cream sauce

**Salade Betterave rôtie et Fromage Chevre avec une vinaigrette au citron et au miel**

Roasted beetroot and goats cheese salad with a lemon and honey dressing

**Chaudrée Fruit de Mer**

Seafood Chowder

**Gravlax de saumon maison**

Homemade salmon gravlax with apple and celeriac salad

**Carpaccio de Boeuf à l'huile d'olive poivre noir et copeaux de parmesan**

Beef Carpaccio with olive oil black pepper and parmesan shavings

**Plat**

**Noix de Entrecôte garnie de foie sauce madère**

Ribeye Steak topped with foie gras served with a madera sauce

**Magret de Canard sauce grand marnier orange**

Duck Breast served with a grand marnier orange sauce

**Filet de filet de truite poêlé de la méditerranée servi avec salade grecque et patates douces**

Filet of Trout cooked with Mediterranean spices with a Greek salad and sweet potato fries

**Noix saint jacques servis sur une sauce à la crème de chorizo**

Scallops served on a chorizo cream sauce

**Rôti de noix végétarien avec une sauce au porto et aux cerises noires**

Vegetarian Nut Roast served with a port and black cherry sauce

**Risotto aux champignons, pois et courge garni de panais croustillants**

Mushroom pea and squash risotto topped with crispy parsnips

**Suivi par Fromage ou dessert / Café et menthe au chocolat**

