

# **Menu Noel**

## **24 et 25 Decembre**

La mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Bisque de Homard à l'armagnac

**Ou**

6 Huitres façon asiatique au gingembre confit, huile de soya & algues de Wakamé

**Ou**

Terrine de Turbot influencée par la saison du gibier

\*\*\*\*\*

**Filet pur Irlandais Rossini façon l'huitriere**

**Ou**

**Plateau de Fruits de Mer Royal avec 1/2 Homard  
(10€ suppl.)**

**Ou**

**Râble de Lièvre sauce poivrade & figues**

**Ou**

**Sole Meunière ses écrevisses et sauce tartare bisque**

\*\*\*\*\*

Carpaccio d'ananas, glace au yaourt & menthe fraîche

**Ou**

Moelleux au chocolat & sa boule vanille

**59€**

