



**Sur place ou à emporter**

**Réservation au :**

**02.41.51.50.20**



**Sur place ou à emporter**

**Réservation au :**

**02.41.51.50.20**

*42€ Samedi 25 Décembre 2021*



*Amuse-bouche*

**Cappuccino de Betteraves  
aux saveurs Orientales**

*Entrée*

**Cassolette luttée de Noix de St Jacques  
à la Normande**

*Plat*

**Palet de Veau Rossini,  
Sauce au Crémant de Loire  
Légumes de Noël**

*Dessert*

**Rocher nacré aux fruits rouges,  
Yuzu et Bergamote**

*42€*

**Vendredi soir 31 Décembre 2021**

**Samedi midi 1 Janvier 2022**

*Amuse-bouche*

**Crème Brûlée au Foie Gras**

*Entrée*

**St Jacques et Crevettes  
au charbon de bambou**

*Plat*

**Rôti de Chapon,  
Tatin aux Girolles et Châtaignes**

*Dessert*

**Inspiration Chocolatée**

