

# M E N U D E N O Ë L

49€/personne - hors boisson



## E N T R É E G O U R M A N D E

Foie gras de canard entier mi-cuit, pain au levain de la maison Gérard,  
confiture fève tonka-myrtille

ou

Belle tranche de saumon fumé, chantilly citronnée

## A U T O U R D E L A C H E M I N É E

Onglet de bœuf black Angus grillé aux aromates, sauce au poivre truffée,  
frites maison à l'origan

ou

Filet de Saint-Pierre rôti aux aromates, beurre blanc aux œufs de truite,  
pousses d'épinards, riz parfumé façon Pilaf aux épices

## F R O M A G E

Sélection de fromages affinés du moment, pain au levain

## F R I A N D I S E S U C R É E

La Bûchette Tentation, par Pascal Caffet

ou

Coupe glacée gourmande

Crème glacée pistache ou vanille ou pistache/vanille, chouchous pistache