

Notre Menu de Noël



Pâté en croûte Richelieu et son chutney d'oignons

Ou

Terrine de lieu et crevettes au curry breton



Fondant de poulet aux cèpes

Ou

Mijoté de cerf à la vigneronne



Bûche au praliné Maison

Ou

Bavarois framboise et passion



Menu à 18.50 € servi le midi, les Jeudi 18
et Vendredi 19 Décembre.

Pensez à réserver au 02.43.00.16.98

Notre Menu du Chef



Foie Gras Maison et son chutney d'oignons

Ou

Terrine de rouget au beurre d'agrumes



Filet de bar huile vierge et sa fondue de légumes

Ou

Fondant de Veau à l'estragon et sa poêlée de marrons,
champignons, p.d.t.



Crème brûlée au pain d'épices

Ou

Assiette Gourmande

Menu à 33.50 €

Servi du 8 au 23 décembre 2025

Pensez à réserver au : 02.43.00.16.98