

## Menu de Noël 2019

Elaboré par le Chef de Cuisine Kévin Gourret et sa Brigade

Servi le Mardi 24 Décembre au soir  
et le Mercredi 25 Décembre midi et soir



*Noël nous réserve tous des surprises, de toutes sortes : que ce soit des paroles douces, des amis à la porte, une belle soirée tranquille ou de beaux cadeaux utiles. Que ce Noël soit rempli de joie !*

*Meilleurs Vœux et Joyeuses Fêtes  
de fin d'année*

**Menu à 83 €**  
**Accord Vins & Mets à 29 €**

*Amuse- Bouche Gourmand*



*Saint-Jacques de plongée  
Seiches rôties au beurre d'algues,  
Crèmeux de Butternut, Mangue et Kumquat  
Vigné-Lourac Blanc Domaine Gayrel*



*Le Bar de ligne de nos côtes,  
Risotto de sarrasin et Topinambours,  
Écume d'Oursin au poivre de Voatsiperifery  
Mercurey Vieilles Vignes 2018 Domaine Trémeaux*



*Le Pigeon rôti sur le Pin au Barbecue  
Poires et Salsifis, Jus de coffre aux airelles  
Bourgueil 2018 Domaine Audebert*



*Le Sésame noir et le Sichuan*



*Le Délice de Noël  
La Buche Macaron –Framboise-Verveine  
Champagne Besserat de Bellefon Rosé Cuvée des Moines*



*Mignardises*