

# Menu de Noël

49€

## Amuse-bouche

Pain à l'encre de seiche et sa crème au soupçon de yuzu chiffonnade de saumon fumée

*Bread with cuttlefish ink, cream with a hint of yuzu and slices of smoked salmon*

## Entrée

Mini courge farcie de son velouté et ses marrons, toast aux cèpes

*Mini squash stuffed with velvety and chestnuts, ceps toast*

## Plat

Lièvre à la royale, dôme feuilleté aux légumes fanes glacés au fond brun

*Hare « royal » way, laminated dome with iced vegetables, brown sauce*

OU

Filet de turbot et sa sauce marbré rouge, légumes oubliés dans son coffret de pomme de terre douce

*Turbot fillet with red marbled sauce, forgotten vegetables in their sweet potato box*

## Dessert

Buche de Noël aux saveurs de vanille Madagascar et son cœur passion sur son craquant amandes et chocolat blanc

*Yule log cake with Madagascar vanilla flavors and its passion heart with cracking almond and white chocolate*