



Jour de l'an

Déjeuner jeudi 1er janvier 2026

MENU A 58 €

Mises en bouche de fête

Foie gras mi-cuit aux figues marinées au Banyuls

Toast brioché grillé, fleur de sel & poivre noir

Verre de Gewürztraminer

Ballotine de volaille fermière aux morilles

Et sa duxelle

Petits légumes et gratin de pommes de terre

Fromages de nos régions

Chiffonnade d'endives et mâche aux fruits secs

Croustillant praliné, crémeux chocolat au lait & vanille bourbon

Crème anglaise chocolatée

SUGGESTIONS

Entrées

- Terrine aux noix de Saint-Jacques et au saumon 14 €
Sauce cocktail
- Croûte aux morilles 24 €
- Foie gras mi-cuit aux figues marinées au Banyuls 23 €
Toast brioché grillé, fleur de sel & poivre noir

Plats

- Ballotine de volaille fermière aux morilles 34 €
Et sa duxelle
Petits légumes et gratin de pommes de terre
- Médallions de lotte *Roscoff* 36 €
(*Echalotes flambées au cognac, bisque de homard, vin blanc, orange et paprika*)
Pois gourmands et *Fettuccine* fraîches

Desserts

- Trio de fromages de nos régions 11 €
Chiffonnade d'endives et mâche aux fruits secs
- Notre délice glacé de l'hiver 12 €
(*Glaces vanille & éclats de châtaigne, meringue, crème de marron, sauce chocolat*)
- Croustillant praliné, crémeux chocolat au lait & 12 €
vanille bourbon, crème anglaise chocolatée