



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

Plats

- Ballotine de volaille fermière aux morilles
Et sa duxelle 34 €
Petits légumes et gratin de pommes de terre
- Médailloons 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
Chiffonnade d'endives et mâche aux fruits secs 11 €
- Notre délice glacé de l'hiver 12 €
(Glaces vanille & éclats de châtaigne, meringue, crème de marron, sauce chocolat)
- Croustillant praliné, crémeux chocolat au lait &
vanille bourbon, crème anglaise chocolatée 12 €