



Soirée cocktails

2 cocktails, crousti-moelleux au foie gras, Blinis de sarrasin et St-Jacques, Guacamole aux épices

🕒 SA 25 NOV DE 17H30 A 19H30

Adultes

PANIER DE SAISON

Crème de vieux légumes au magret fumé; Pintade, croquant de noix et endives braisées; Roulé à la pâte tartiner croustillante à la noisette maison

🕒 LU 04 DEC 14:30 A 16:30 | JE 07 DEC 19H-21H | JE 14 DEC 09:00 A 11:00 | SA 06 JAN 09:30 A 11:30

PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel

🕒 LU 04 DEC 19H-21H | SA 16 DEC 09:30 A 11:30

PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS (ET EN ALASKA)

Crème brûlée forestière; Paupiette de veau maison, champignons et châtaigne; Igloo meringué à la mousse au chocolat

🕒 MA 05 DEC 14:30 A 16:30 | ME 27 DEC 19H-21H | ME 03 JAN 09:30 A 11:30 | SA 06 JAN 14:00 A 16:00

LE FOIE GRAS EN CUISINE (supplément 5 €)

Foie gras poêlé, nems de champignons, réduction balsamique; Potimarron velouté au parfum de muscade, crémeux au foie gras et éclats de châtaignes; Mille-feuille de foie gras, pain d'épices et pomme

🕒 ME 6 09:30 A 11:30 | LU 11 19H-21H | SA 16 DEC 17H-19H

EN ROUTE VERS LE RÉVEILLON

Ravioles de langoustines, crémeux au chou-fleur; Cuisse de volaille farcie et rôtie, jus corsé; Dips de chèvre frais panés au pain d'épices, sirop à la menthe

🕒 ME 06 DEC 19:00 A 21:00 | SA 09 DEC 09:30 A 11:30

RÉVEILLON TROIS ÉTOILES

Langoustine, crème de châtaigne, risotto de céréales, échalote façon tatin; Magret de canard farci, craquant au roquefort, écrasé de pomme de terre, jus réduit au porto

🕒 JE 07 DEC 9H-11H | MA 12 DEC 9H-11H | LU 18 DEC 14:00 A 16:00 | JE 21 DEC 19:00 A 21:00 | SA 30 DEC 14:00 A 16:00

JOYEUX FESTIN

Feuilleté crustacés et poisson aux épices douces; Suprême de pintade, oignons dorés et raisins secs, risotto au vin rouge; Fondant à la crème de marron

🕒 VE 08 DEC 09:30 A 11:30 | LU 11 DEC 14:00 A 16:00 | SA 23 DEC 14:00 A 16:00 | VE 29 DEC 19:00 A 21:00

FÊTES EXOTIQUES

St Jacques saisies, condiment aux zestes; Poisson, sauce coquillages, écrasé de poireaux à la vanille; Entremet mangue et coco

🕒 VE 08 DEC 14:00 A 16:00 | ME 20 DEC 09:30 A 11:30 | SA 23 DEC 17:00 A 19:00 | ME 03 JAN 19:00 A 21:00

LES CHOCOLATS DE NOËL

Découvrez les secrets du chocolat : mise au point, moulage... 🕒 SA 9 17H-19H | MA 19 09:30-11:30 | ME 20 DEC 14H-16H

LES MACARONS EXTRAORDINAIRES

Sapin macaron; Macaron bonhomme de neige

🕒 MA 12 DEC 14:30 A 16:30 | ME 13 DEC 19:00 A 21:00 | SA 30 DEC 09:30 A 11:30 | VE 05 JAN 09:30 A 11:30

LA BÛCHE DE NOËL : CITRON VERT ET NOISETTES

🕒 JE 14 DEC 19:00 A 21:00 | JE 21 DEC 09:30 A 11:30 | VE 22 DEC 14:00 A 16:00 | SA 23 DEC 09:30 A 11:30

LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 €)

Tatin feuilletée aux endives et foie gras; Terrine de foie gras

🕒 SA 16 DEC 14:00 A 16:00 | LU 18 DEC 19:00 A 21:00

PAR ICI MON CANARD

Pastilla au confit de canard; Ballottine chaude de canard, brunoise de céleri et confit d'oignons; Fingers aux trois chocolats et fruits secs 🕒 JE 21 14H-16H | VE 22 19H-21H | SA 30 17H-19H | JE 4 JAN 09:30 A 11:30

LE MENU DE DÉCEMBRE

Bouchée à la reine aux fruits de mer; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Entremet fondant chocolat noisettes

🕒 ME 27 DEC 09:30 A 11:30 | JE 28 DEC 19H-21H

UNE ABEILLE DANS LA CUISINE

Tempura d'avocat, réduction au miel épiciée; Mignon laqué au miel et au sésame, charlotte de patates douces; Nougat

🕒 JE 28 DEC 09H30-11H30 | JE 4 JAN 19H-21H | SA 6 17H-19H

LA VANILLE

Tartare d'agrumes et crevettes à la vanille; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Verrine des îles : crème à la vanille et au rhum, ananas et chantilly

🕒 VE 29 DEC 09:30 A 11:30 | VE 05 JAN 19:00 A 21:00

Jeunes

PARENT-ENFANT : NOTRE MENU DE FÊTES

Sapin feuilleté au jambon; Poulet en croûte de citron, purée orange; Arbre de Noël au chocolat

🕒 JE 28 DEC 16:30 A 18:30 | MA 02 JAN 14:00 A 16:00

PARENT-ENFANT : BECS SUCRÉS

Sapin sablé aux noix de pécan; Stollen; Cupcake bonhomme de neige 🕒 ME 27 DEC 14:00 A 16:00 | JE 04 JAN 14H-16H

ENFANTS (6-12 ANS) : LE CHOCOLAT

Bûche enneigée; Sablé breton et mousse tout chocolat

🕒 MA 26 DEC 14:00 A 16:00 | VE 05 JAN 14H-16H

ENFANTS (6-12 ANS) : GOÛTER DE NOËL

Mousse au nougat; Sucettes pétillantes au chocolat; Ma tasse en cookie à la chantilly

🕒 VE 29 DEC 14:00 A 16:00 | ME 03 JAN 14:00 A 16:00

ADOS (13-17 ans) : C'EST MOI QUI L'AI FAIT

Gaufres apéritives, mousse saumon; Parmentier de canard; Gâteau père-noël / 🕒 JE 28 DEC 14:00 A 16:00

