

# Menu de Noël

95€ par adulte | 45€ par enfant

## Entrées au Buffet

*Bouchées apéritives salées, pain polaire surprise*

*Déclinaison de Foie Gras de Canard, Chutney de Figues et Pains d'épices*

*Plateau de l'Ecailler (langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes, huîtres...)*

*Saumon fumé à la ficelle, Rillettes de Saumon*

*Diverses Charcuteries et Jambon truffé*

*Moules farcies*

*Tomates panachées, Burrata aux Truffes, Pesto Basilic*

*Queues de Crevettes Sauvages flambées, Crème de Cognac*

## Plats chauds à l'assiette

*Filet de Boeuf en Croûte, Fricassée de Champignons et Cèpes, Ail confit*

*Grenailles de Pomme de Terre, Bouquet de Cresson, Jus Gras de Boeuf au Balsamique*

ou

*Filet de Saint-Pierre, Beurre Nantais Truffé, Panier de petits légumes*

*Mousseline de Panais à la Vanille, Figue rôtie*

**Fromages frais et affinés de Saison, Fruits moëlleux**

## Dessert au Buffet

*Bûche de Noël*

*Mignardises*

## Menu Enfants

*Entrées au Buffet*

*Filet de Boeuf au Naturel, Pommes Dauphines*

*Bûche de Noël*