

# Menu des fêtes 62€

Boissons non comprises

## Cocktail « Royal Marnier »

vin mousseux, liqueur de Grand Marnier, jus de citron, sirop de sucre de canne

### POUR COMMENCER...

Escalope de foie gras de canard poêlée, millefeuille de pain d'épices, grappe de muscat rôti aux douces épices

ou

Carpaccio de Saint-Jacques marinées au parfum de truffe

ou

## Grande assiette du mareyeur

6 creuses de Bretagne N°3, 2 crevettes roses, 1 palourde, 2 amandes, bulots et vignots, crevettes grises

### EN SUITE...

## Tendre chapon « fermier » doré,

fine farce aux marrons, pommes de terre, céleri et betterave en trois purées

ou

Demi-homard rôti aux épices, risotto crémeux à l'Américaine

ou

## Civet de biche façon Grand Veneur,

tagliatelles fraîches

### EN DOUCEUR...

## Bûche de tradition chocolat passion,

salpicon de mangue

ou

Vacherin aux marrons glacés

ou

Perle de chocolat, cœur fondant