



# DES FETES

## Menu

Entrée, plat, dessert

65.00€

Option fromages

10.00€

### ENTREES

Foie gras de canard Landais, chutney et pain muesli grillé

Saumon fumé par nos soins, blinis maison, crème citronnée

Huitres de Marennes pochées, émulsion aux truffes de Marigny  
feuilletée de champignons des bois, crème mousseuse de foie gras

### POISSONS/ VIANDES

St Pierre en aiguillettes, grillées au Combava et main de bouddha

Noix de St Jacques snackées, émulsion au chardonnay, éclats de châtaignes

Noisettes de filet de biche, façon Grand Veneur

Suprême de volaille rôti au foie gras, jus au layon

Coeur de ris de veau, doré au sautoir, réduction de vin de muscat

### FROMAGES

Ste Maure de Touraine, Brillat Savarin truffé, malaxé de Roquefort à la fine

Napoléon

### DESSERT



A large red ribbon is tied into a bow on the left side of the page. Several gold stars are scattered throughout the design, some near the ribbon and others near the text. The background is white with faint gold circular patterns.

# DES FETES

## Menu

MENU DEGUSTATION 95.00€

AMUSES GUEULES ET MISE EN BOUCHE

Foie gras de canard, chutney et pain muesli grillé

ou

Huitres de Marennes pochées, émulsion aux truffes de Marigny

1/2 Homard déshabillé, nage au chenin

ou

Noix de St Jacques snackées, émulsion au chardonnay

Trou digestif

Coeur de ris de veau doré, réduction de Muscat

ou

Noisettes de filet de biche, légumes du moment

Ste Maure de Touraine des Capri'scieuses, Brillat Savarin truffé, Malaxé de Roquefort à la fine Napoléon

Pommes façon Tatin, mousse chocolat caramélisé, crème glacée à la vanille de la Réunion

The bottom of the page features festive decorations including green pine branches with white snow-like powder and several bright red berries.

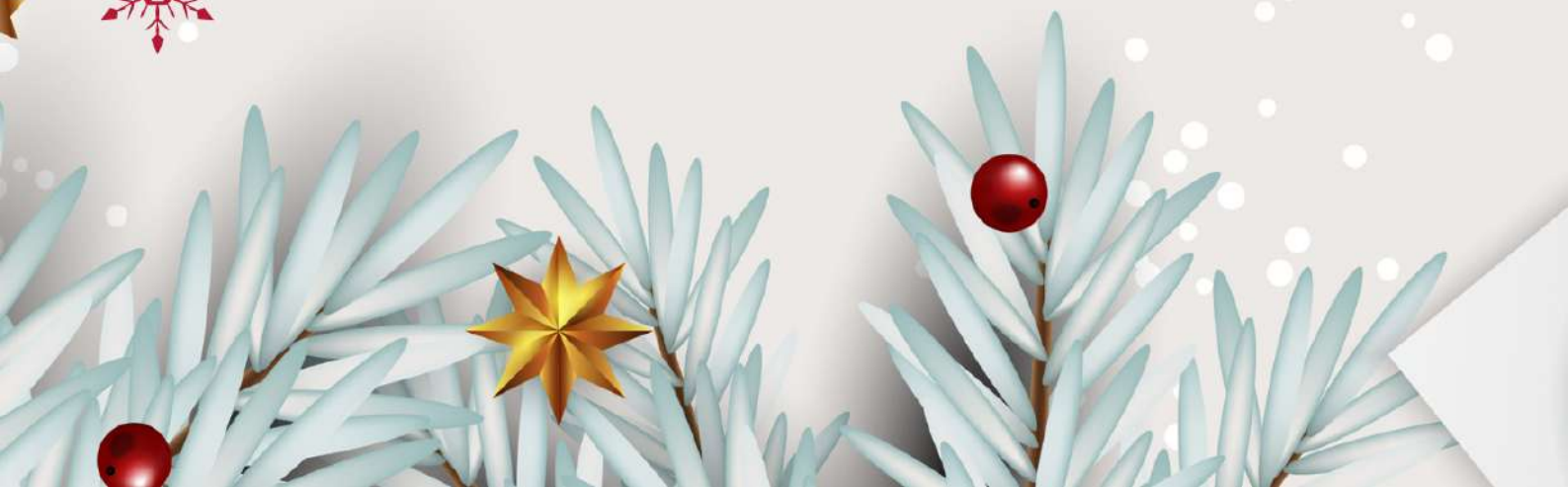




# Dessert des Fêtes



Pommes façon Tatin, mousse chocolat caramélisé,  
crème glacée à la vanille de la Réunion





# *La Ciboulette*



★ *Carte cadeau de la valeur de votre choix*

★ *Ballotin de foie gras landais : 19.50€  
les 100gr*

★ *Saumon fumé maison Ecossais :  
11.80€ les 100gr*

★ *Bouteille de 75cl de côteaux du layon  
Château du fresne 2020: 30€*

