

Menu du 25 Décembre 2017  
& du 1<sup>er</sup> Janvier 2018



**59 € Par personne**

ou

**85€ Boissons Comprises !**

Apéritif Maison, ½ Bt de Vin,  
½ eau, 1 café ou Thé

**Terrine de Foie Gras, Compression de Griottes**

-

**Cannelloni de Tourteau parfumé à la Coriandre...**

-

**Poularde du Nord cuite à basse Température,  
54°C, Risotto crémeux et Huile de Truffes...**

-

**Brie de Meaux affiné comme un « Mendiant »...**

-

**Crème Brûlée de « Notre Enfance »...**

-

**Ananas rôti au Beurre Miel, crème Glacée Noix de  
Coco !**

-

**Mignardises...**



Menu du 31 Décembre 2017

**125 € Par personne**

½ Bouteille de champagne **Ruinart** ou Vin, 1/2 eau et  
un café par personne

**Terrine de Foie Gras, Compression de Griottes**

-

**Cannelloni de Tourteau parfumé à la Coriandre...**

-

**Noix de Saint-Jacques XXL dans sa coquille...**

-

**Escalope de Foie Gras grillé sur Toast cuit au Four ...**

-

**Poularde du Nord cuite à basse Température, 54°C,  
Risotto crémeux et Huile de Truffe...**

-

**Brie de Meaux affiné comme un « Mendiant »...**

-

**Crème Brûlée de « Notre Enfance »...**

-

**Ananas rôti au Beurre Miel, crème glacée Noix de Coco !**

-

**Mignardises...**