

# Réveillon de Noël

## Mise en bouche

Royale de foie gras de canard fermier,  
fine gelée à l'hypocras

\*\*\*\*\*

**Noix de Saint-Jacques en carpaccio**  
agrumes et langoustine rôtie, caviar d'aquitaine

\*\*\*\*\*

**Bœuf en croûte façon Wellington**  
pleurotes, poêlée de courge et carottes fanes,  
jus corsé au poivre long

\*\*\*\*\*

**Camembert au cidre**  
et toast de pain aux noix

\*\*\*\*\*

**Boule de Noël**  
Mousse de chocolat au lait, insert praliné,  
croustillant feuillantine coco et biscuit moelleux

\*\*\*\*\*

Café – Mignardises

**66 €\*** / personne

**28 €\*** / personne  
en supplément  
de la demi-pension ou  
de la pension complète



Renseignement & réservation  
02 31 96 40 40

# Réveillon des enfants

**Moelleux de carotte au curry**  
et noix de Saint-Jacques poêlées

\*\*\*\*\*

**Bœuf en croûte façon Wellington**  
pleurotes, poêlée de courge et carottes fanes

\*\*\*\*\*

**Boule de Noël**  
Mousse de chocolat au lait, insert praliné,  
croustillant feuillantine coco et biscuit moelleux

**22 €\*** / enfant jusqu'à 12 ans

# Le déjeuner de Noël

**Crèmeux de courge butternut**  
aux éclats de marrons et œuf parfait

\*\*\*\*\*

**Plateau de fruits de mer**  
6 langoustines, 6 huitres d'isigny, 1/2 tourteau,  
bulots, bigorneaux, 8 crevettes roses

\*\*\*\*\*

**Moelleux au chocolat noir**  
crème anglaise à la vanille de madagascar

**58 €\*** / personne

**20 €\*** / personne  
en supplément  
de la demi-pension ou  
de la pension complète