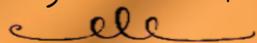


Menu de Noël

Mi cuit de foie gras frais de canard
aux brisures de châtaigne

ou

Croustade d'escargots de Bourgogne et girolles
crème légèrement persillée



Mousseline de sandre et son filet poêlé
beurre blanc au Yuzu,

ou

Médailon de lotte en croûte de noisettes
sauce à l'armoricaine

Riz sauvage, Tagliatelles de légumes caramélisées



Pavé de selle de cochon de Roc de Batallé poêlé
sauce crémée aux cèpes

ou

Dodine de volaille farcie aux écrevisses, sauce terre et mer
Millefeuille de purée aux trois saveurs



Duo de Bûches de Noël

La Craquante « chocolat, éclat de caramel »

La Normande « pomme Granny Smith, mousseline vanille au calvados »

Plateau de fromages affinés en supplément : 7.50 € /pers

Samedi 24 Soir
& Dimanche 25 *

49 € - 3 plats
(Entrée + plat + dessert)

59 € - 4 plats
(Entrée + poisson + plat
+ dessert)

* Sur
réservation

* Sur
réservation

Restaurant le Gourmand - Tel : 03 85 410 410 www.restaurantlegourmand.fr