



# SUGGESTIONS DES FÊTES

## ENTRÉES

---

**Foie gras de canard : 32 €**

*chutney passion, pain aux céréales toasté*

**Huîtres Saint-Vaast : 20 € / 38 €**

*par 6 ou par 12*

**Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental : 13 €**

**Tartare de bar : 22 €**

*huile vierge, citron vert, clémentine*

**Saumon fumé : 25 €**

*crème de fromage blanc, aneth, citron caviar*

## PLATS

---

**Filet de boeuf façon Rossini 220g : 46 €**

**Médailillon de chapon : 30 €**

*morilles, jus corsé*

**Saint-Jacques : 40 €**

**Quinoa végétarien : 28 €**

*légumes de saison*

## DESSERTS

---

**Bûche de Noël : 15 €**

**Mi-cuit au chocolat : 14 €**

*sans gluten, glace vanille*

**Chou craquelin à la pistache : 15 €**

**Café, Thé ou Champagne gourmand : 16 € / 26 €**

*assortiment de petites gourmandises*

**RÉSERVER**