

## **Menu de Noël 2018**

**Diner Lundi 24 et Déjeuner Mardi 25 Décembre**

### **Mise en bouche...**

-l'huitre n°1 au beurre d'algues

### **Entrées**

-Terrine de foie-gras « pina colada »

Gelée de rhum, brioche coco et chutney ananas, **Ou**

-Tartare de St Jacques aux noix et citron vert

### **Plats**

-Queue de langouste fumée et jus à l'absinthe, **Ou**

-Suprême de chapon cuisson basse température et crème de Saumur blanc

### **Accompagnements**

Beignet de pomme de terre à la truffe et sifflet de poireaux à la violette

### **Fromages**

-Nougat au Ste Maure de Touraine, **Ou**

-Dégustation de 3 fromages parmi la sélection de

Xavier Thuret (M.O.F. Affineur)

### **Desserts**

**Servis avec une Coupe de bulles de Loire (brut ou rosé)**

-Bûche glacée orange – Combiér, cœur chocolat, **Ou**

Choix dans la carte de nos desserts de saison

### **Thé ou Café**

### **Formules et tarifs :**

**59.00 € TTC :**

Mise en bouche - Entrée - Plat - Fromage - Dessert (et sa coupe)

(Ou Poisson + Viande = 72 €)

**52.00 € TTC :**

Sans le fromage

(Ou poisson + Viande = 65 €)

**Menu « Bistronome » également disponible durant ces services**