



*Menu des fêtes de fin d'année servit à Noël le 25 décembre au déjeuner et au déjeuner du 1 janvier 2023  
Il peut être servit au restaurant aussi à partir du 22 décembre  
89€  
Ou à emporter  
75€ par personne A commander 24h à l'avance*

Menu de fêtes de fin d'année

Le canard, les croquettes gourmandes de foie gras et cuisses de canard confites,  
Crèmeux de panais, pleurotes et éclats de noisettes.

\*\*\*

La Daurade en tartare de daurade, perle de citron, mousse de wasabi,  
Concassé de tomates fraîches, glace avocat citron vert.

\*\*\*

Le Cabillaud, dos de cabillaud rôti, crème de chorizo doux  
Champignons de saisons et pack choy au beurre salé

\*\*\*

La poularde farci foie gras et truffe des Charentes,  
cèpes grillés, jus de porto truffé

\*\*\*

Brie de Meaux à la truffe, chèvre Charentais,  
comté affinés, mesclun et confiture de figues maison

\*\*\*

Le chocolat Ariaga « le Rose Gabrielle »  
Signature maison, servit fondant, glace liqueur au cognac Braastad  
et  
Le Grand Marnier  
La crème brûlée maison

*Ludovic Merle, ainsi que toute l'équipe, vous souhaitent de joyeuses fêtes...*

*Prix net et service compris tva 10%*