

# MENU

(dîner)

# 31

## DÉCEMBRE

### + APÉRITIF +

Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Juillet Lallement

*et déclinaisons autour de la truffe noire :*

Noix de St Jacques  
juste voilée et carpaccio  
de truffe noire

Cromesquis  
de Beaufort  
et châtaignes  
à la truffe noire

Tartare de  
langoustine, oignons  
frits et truffe noire

### + ENTRÉE +

Foie gras de canard mi-cuit, salpicon de homard breton  
et jus de tête réduit, gavotte de sarrasin

### + PLAT +

Chapon de pintade en deux cuissons, poitrine rôtie au beurre,  
cuisses en "salmis" truffées, betterave rôtie  
et purée de pommes de terre fumée au beurre salé

### + FROMAGE +

Superposition de tuiles de pain et St Faron à la truffe

### + DESSERT +

Tartelette au crémeux de citron et passion, meringue légère au basilic

### + CAFÉ +

Truffes maison aux cacahuètes grillées

SCAN FOR  
ENGLISH  
VERSION



180 € / PERS.



LE MOULIN