



MENU DE NOËL 2014

Apéritif

Le Kir Breton et ses Amuses Bouches Chauds (feuilletés)

Entrées

Terrine de St Jacques et Crème à l'Aneth

ou

Foie Gras de Canard et sa Figue Rôtie

ou

Crumble d'Aubergines, Poivron et Chèvre

Plats

Chapon Farci aux Morilles et Armagnac

ou

Escalope de Saumon, Sauce en Emulsion de fruits de la Passion

ou

Boudin Blanc aux Morilles

Garnitures

Pomme Anna, Fagot de Haricots Verts, Crumble de Potiron

Fromage

L'Assiette de chez Xavier

Desserts

Bûche au Chocolat de Tanzanie

ou

½ Sphère Chocolat, Crémeux Mascarpone et Emietté de Spéculos

ou

Verrine de Mandarine, Fruits Exotiques, Mousse au Chocolat Blanc, éclats de Mendiant