

## Le Chef Stéphane Molé vous propose

### Pour vos fêtes de fin d'Année



Foie gras de canard mi-cuit enrobé d'une brisure de pain d'épices, figue moelleuse

Foie gras d'oie en terrine, poivre long, chutney de betterave au raisin

Saumon d'Ecosse mariné aux aromates, blinis, confiture de tomates vertes au gingembre

Cassolette de légumes et fruits d'hiver fondants, marjolaine et truffe râpée

Coquilles Saint-Jacques de la baie de Morlaix en papillote cristal

Pavé de brochet au beurre blanc nantais, endives confites

Pintade chaponnée au beurre de pistaches sous la peau, chartreuse de légumes d'hiver

Epaule de sanglier en daube au vin du Béarn, garniture forestière, spaëtzle croustillants

Bûche de Noël aux marrons, crème anglaise à la vanille

Bûche de Noël rose-framboise, crème anglaise à la vanille

Bûche de Noël chocolat-passion, anglaise vanille

Cake au citron

Assortiment de macarons

Assortiment de sablés et gâteaux de Noël