



## MENU DE RÉVEILLON DE NOËL • 65 €

### Entrée - Starters

- **Ceviche de Sérieole aux perles de citron** et fruits de la passion.  
*Sérieole Ceviche with lemon and passion fruits pearls.*  
OU / OR
- **Saumon fumé de Norvège**, pain de seigle et beurre d'algue.  
*Smoked salmon from Norway, rye bread and seaweed butter.*  
OU / OR
- **Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits secs**, pain du mendiant.  
*Duck foie gras, dried fruit chutney, slice of toasted dried fruit's bread.*

### Plat chaud au feu de bois - Main courses cooked in wood oven

- **Filet de bœuf façon Rossini**,  
Purée de pomme de terre au beurre.  
*Fillet of beef Rossini,  
mashed potato with butter.*  
OU / OR
- **Suprême de chapon aux morilles**, purée de pomme de terre au beurre.  
*Filleted breast of capon with morel mushrooms in a cream sauce, mashed potato with butter.*  
OU / OR
- **Brochette de Saint-Jacques**, huile vierge,  
Mousseline de carottes aux agrumes.  
*Scallops on a skewer, virgin oil, mashed carrot with citrus fruit.*

### Fromage - Cheese (Supplément de 10 € - With an extra charge of 10 €).

- **Coulommiers à la truffe**.  
*Coulommiers stuffed with fresh cheese and truffle.*  
OU / OR
- **Reblochon aux noix**.  
*Local Reblochon stuffed with fresh cheese and walnut.*

### Douceur sucrée - Sweetness & Dessert

- **Choisissez parmi nos desserts exposés.**  
*We will invite you to choose from our selection of pastries from our store Séracgourmet.*



**50€ d'arrhes par personne seront demandés pour toute confirmation de réservation.**  
*50€ deposit per person will be requested for any booking confirmation.*