



RESTAURANT

Menu de fêtes LE SAINT Ô

APÉRITIF

Coupe de Champagne Moët et Chandon et ses mises en bouches

ENTRÉE

*Saumon fumé, crème d'aneth et blinis maison
ou*

Terrine de foie gras au cognac et sa confiture de figues

-

Sorbet citron au Limoncello

-

PLAT PRINCIPAL

Ballotine de volailles aux morilles, écrasé de pommes de terre

ou

Pavé de saumon, sauce citron et ses petits légumes de saison

FROMAGE

Buffet de fromages affinés

DESSERT

*Tarte Tatin de la maison, crème fraîche d'Isigny
ou*

Profiteroles au chocolat Cluizel

60€ TTC PAR PERSONNE,
HORS BOISSONS

Prix nets, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, leur liste est à demander au maître d'hôtel