

# Noël au Jarrousset

## Mercredi 25 décembre au déjeuner

Pour accompagner votre apéritif, quelques pièces salées.

Champagne Moët et Chandon cuvée Imperial

Cannelloni de saumon fumé, crème acidulée et caviar

Pinot Gris cuvée Couteyre

Huitres excellences, pochées dans un bouillon iodé, cèpes/coco

Chablis la Monale

Homard des côtes bretonnes, le coffre rôti, les pinces retravaillées dans l'esprit d'un chou farcis

Chablis la Monale

Le pigeonneau de Pornic, farci de foie gras et cuit en croûte, pommes de terre fondantes et châtaignes, jus truffé

Le jouflu Saumur

Le brie fermier truffé

Le joufflu Saumur

La traditionnelle de bûche de Noël chocolat orange

Menu à 55 euros, accord mets et vins 80 euros

Nombres de places limitées merci de réserver au 04 -71 -20 -10 -69