

Joyeux Noël

Menu valable dans nos 3 restaurants

Menu à 25 € par convives

Kir vin blanc en apéritif et amuses bouches
1 bouteille de Petite Seine « Bio » (rouge) ou Petite seine « bio » (Blanc)
pour 5 convives, café ou thé
Si vous désirez une assiette de 3 fromages, un supplément de 5 € par menu

Entrées au choix

Verrine de foie gras de canard du Sud-Ouest, pain de mie toasté
Pressé de lieu fumé et fondue de poireaux nouveau

Plats au choix

Jambon de Noël antillais au miel et épices,
écrasé de patates douces au beurre
Suprême de pintade dorée au sautoir, polenta crémeuse et sauce aux cèpes
Filet de truite aux amandes, risotto aux champignons et crème safranée

Desserts au choix

Bûche aux fruits rouges
Vacherin d'ananas caramélisé au miel et sorbet cassis
Nougat glacé et coulis de fruits exotiques

RÉSERVATION

Comptoir Saint Sébastien Tel : 03-86-36-26-44

Bistro L'Olivier Tel : 03-86-36-89-97

Bistro Ma Bourgogne Tel : 03-86-60-19-64



Menu valable dans nos 3 restaurants

Menu à 35 € par convives

Kir vin blanc en apéritif et ses amuse-bouches
1 bouteille de vin pour 4 convives, café ou thé

Si vous désirez une assiette de 3 fromages, un supplément de 5 € par menu

Entrées au choix

Foie gras de canard mi cuit au Cadillac, chutney de mangue
Cannellonis farcis à la chair de tourteau et salade de jeunes pousses

Plats au choix

Escalope de veau aux cèpes, tagliatelle aux œufs frais et légumes de saison
Filet de daurade poêlé, polenta crémeuse parfumée à la truffe et jus de viande corsé

Desserts au choix

Gratin de fruits rouges et glace vanille
Bûche royale au chocolat noir

RÉSERVATION

Comptoir Saint Sébastien Tel : 03-86-36-26-44

Bistro L'Olivier Tel : 03-86-36-89-97

Bistro Ma Bourgogne Tel : 03-86-60-19-64



Menu valable dans nos 3 restaurants

Menu à 39 € par convives

1 coupe de champagne apéritif, 1 Bouteille de vin pour 3 personnes
Eaux minérales, café ou thé

Entrées au choix

Foie gras de canard poêlé et pomme fruit caramélisée,
confiture aux airelles
Salade de saumon cru mariné aux baies roses, fleur de sel et
ciboulette, Crème légère citronnée

Plats au choix

Magret de canard du Sud-Ouest rôti, gâteau de polenta
parfumé à la truffe noir et sauce aux figues
Bar rôti entier aux oignons rouge et thym, risotto aux cèpes

Desserts au choix

Moelleux au chocolat au piment d'Espelette, sorbet mandarine
Bûche Mont Blanc et coulis de fruits rouges

RÉSERVATION

Comptoir Saint Sébastien Tel : 03-86-36-26-44

Bistro L'Olivier Tel : 03-86-36-89-97

Bistro Ma Bourgogne Tel : 03-86-60-19-64



Menu valable dans nos 3 restaurants

Menu à 49 € par convives

Une coupe de champagne et amuses-bouches
1 bouteille de Sancerre(rouge) ou Sancerre(bleu) pour 2 convives,
Eaux minérales, café ou thé
Mise en bouche spéciales

Entrées au choix

Salade de saumon fumé à la ficelle et crème fraîche d'Isigny
Velouté de Marrons et Saint Jacques du port d'Erquy poêlé,
écume de truffes

Plats au choix

Filet de bœuf Français de race Charolaise façon Rossini,
Pommes de terre grenailles sautées
Filet de turbot rôti, risotto aux cèpes et copeaux de cantal
Pavé de cerf, petites pommes de terre fondantes,
Sauce au foie gras

Fromages

Assiette de 3 fromages et salade de jeunes pousses

Desserts au choix

Passion coco, coque chocolat au lait
Dôme cassis myrtille

RÉSERVATION

Comptoir Saint Sébastien Tel : 03-86-36-26-44

Bistro L'Olivier Tel : 03-86-36-89-97

Bistro Ma Bourgogne Tel : 03-86-60-19-64