

Toutes les équipes du
Comptoir Saint-Sébastien,
Bistro L'Olivier,
Bistro Ma Bourgogne

vous souhaite un



JOYEUX NOËL
2022

Pour réservation

Comptoir Saint Sébastien 03-86-36-26-44 ou contact@comptoirsaintsebastien.com

Bistro L'Olivier 03-86-36-89-97 ou contact@bistololivier.com

Bistro Ma Bourgogne 03-86-60-19-64 ou contact@bistromabourgogne.com



Menu à 22 € par convive

Ce menu est valable uniquement pour le service du déjeuner

Menu valable dans nos 3 restaurants

1 bouteille de Petite Seine « Bio » vin de France (rouge ou blanc) pour 5 convives.

Entrées au choix :

Salade de mâche, magret de canard français fumé et brisures de noix
Ou

Petits poireaux nouveaux, œuf de poule poché et
vinaigrette à l'huile de truffe

Plats au choix :

Jambon de Noël antillais au miel et épices, patates douces confites
Ou

Dos de cabillaud doré au sautoir, polenta crémeuse et sauce au safran

Dessert :

Café ou thé gourmand selon l'humeur du chef
(3 mignardises et 1 boule de glace ou sorbet)



Menu à 28 € par convive

Ce menu est valable uniquement pour le service du déjeuner

Menu valable dans nos 3 restaurants

Petite Seine « Bio » vin de France (blanc) ou
Bordeaux Château de Bordes Cheval Quancard (rouge)
1 bouteille pour 5 convives

Entrées au choix :

Petit royal au foie gras de canard du Sud-Ouest et crème de marrons
Ou
Lieu fumé et fondue de poireaux nouveau et vinaigre à la truffe

Plats au choix :

Jambon de Noël antillais au miel et épices, patates douces confit
Ou
Dos de cabillaud doré au sautoir, polenta crémeuse et sauce au safrane

Desserts au choix

Croquant au chocolat
(Croquant de praline et bavarois au chocolat noir)
et crème anglaise
Ou
Ananas rôti au miel et vanille, sorbet mangue

&
Café



Menu à 35 € par convive

Ce menu est valable uniquement pour le service du déjeuner

Menu valable dans nos 3 restaurants

Quincy Domaine JM Sorbe (blanc) ou
Chinon La Closerie Couly Dutheil (rouge)
1 bd. Pour 4 convives

Entrées au choix :

Foie gras de canard mi-cuit au Cadillac, chutney de mangue
Ou
Saumon fumé à la ficelle au bois de hêtre, pain nordique
et crème citronné

Plats au choix :

Suprême de chapon doré au four purée de patate douces sauce aux marrons
Ou
Dos de saumon rôti, polenta crémeuse parfumée à la truffe et
jus de viande corsé

Desserts au choix :

Gratin de mandarines pochée et glace vanille
Ou
Bûche au chocolat et noix de coco

&
Café



Menu à 41 € par convive

Ce menu est valable uniquement pour le service du déjeuner

Menu valable dans nos 3 restaurants

Sancerre Domaine Morin (blanc) ou
Brouilly Domaine Crêt des Garanches (rouge)
1 bouteille pour 3 personnes
& eaux minérales

Mise en bouche

Entrées au choix :

Cassolette d'escargots de Bourgogne, tombé de choux et crème à l'ail

Ou

Pâté en croûte de chevreuil aux trompettes de la mort, Marc-de-Bourgogne
et confiture d'airelles

Plats au choix :

Magret de canard du Sud-Ouest rôti, purée de patate douce

Et sauce aux marrons

ou

Bar ou daurade selon arrivage rôti en entier aux oignons rouge et thym,
fricassée de légumes

Desserts au choix

Moelleux au chocolat au piment d'Espelette, sorbet mandarine
ou

Omelette norvégien flambée au rhum brun

& Café



Menu à 49 € par convive

Ce menu est valable uniquement pour le service du déjeuner

Menu valable dans nos 3 restaurants

Reuilly Domaine JM Sorbe (blanc) ou
Médoc Château Lacombe Noillac (rouge)
pour 2 convives
& Eaux minérales

Mise en bouche

Entrées au choix :

Boudin blanc aux morilles et petit feuilleté aux pommes fruit confit
ou
Velouté de Marrons et Saint Jacques du port d'Erquy poêlé,
écume de truffes

Plats au choix :

Filet de bœuf Français de race Charolaise poêlé,
Pommes de terre grenailles sautées et jus de viande au truffe
Ou
Filet de saint Pierre rôti, fricassée de choux verts émulsion d'ail
Ou
Médailon de filet de sanglier rôti, petites pommes de terre fondantes
et Sauce au foie gras

Desserts au choix :

Fleur fruit rouge, chocolat blanc et coulis de fruit rouge
Ou
Flocon de vanille, marron et sauce chocolat noir

& Café