

## Le menu de Noël au 1

Entrée - Poisson - Viande - Dessert 49€

Entrée - Plat - Dessert 39€

Opéra de foie gras de canard mi cuit aux cranberries

Noix de Saint-Jacques snackées, calamaris à l'héliantis,  
réduction d'orange sanguine

Poularde fermière,  
en deux cuisson à la broche et cuisses farcies  
au lard et châtaignes

Barre festive triple « C »  
(Café, Chocolat, Cointreau)

## Les 20 / sélection issue de notre carte des vins

Verre / bte (75cl)

### Champagne et apéritifs

Billecart Salmon Rosé

15 / 96

2017 Côteaux De L'Aubance aop bio - Les Rochelles J.P Lebreton 5,40 / 29

### Blancs

2016 Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie One aop - Domaine Du Grand Mouton 29

2015 Riesling aop - Domaine Albert Boxler 54

2016 Chablis aop - Domaine Tribut 58

2016 Condrieu La Petite Côte aop - Yves Cuilleron 69

### Rouges

2017 Saumur Champigny aop bio - Domaine des Roches Neuves - T. Germain 27

2013 Saint Julien aop Pavillon Du Glana 49

2014 Chorey Lès Beaune aop - Les bonnes orés - Domaine Guyon 52

2014 Châteauneuf Du Pape aop - Dom. Charvin 69