



# Menu de Noël

---

Pâté en croute volaille et foie gras

★★

Coquille à la bretonne

★★

Lotte mijoté aux épices douces et petits légumes

★★

Tournedos de canard aux foie gras, galette de  
pomme de terre à la truffe Tuber Mélanosporum

★★

Brie de Meaux au herbes fraîches

★★

Roulé vanille, chocolat et sarrasin

---

Réservation avant le 15 décembre au 02-98-43-08-52  
ou par mail [lebrunrestaurant@gmail.com](mailto:lebrunrestaurant@gmail.com)

---

A retirer au restaurant le 24 décembre entre 10h et 15h  
70€ par personne – Règlement total à la réservation – Toute réservation non  
régler avant le 15 décembre ne sera pas pris en compte



# *Menu de la Saint Sylvestre*

*Truite de Plouvien Fumée*

\*\*\*

*Saint Jacques en feuilletées*

\*\*\*

*Lieu jaune de ligne aux algues et au légumes d'hiver*

\*\*\*

*Chou farci au canard confit et au foie gras*

\*\*\*

*Ballottine de volaille à la truffe *Tuber Melanosporum*, purée  
de butternut au beurre noisette et sauce poulet*

\*\*\*

*Blanc mangé pomme granny-smith et Shiso*

\*\*\*

*Tartelette Chocolat et passion*

*Menu à commander avant le 20 décembre*

*80€ par personne à régler à la réservation*

*(Toute réservation non réglée avant le 20 décembre ne sera pas prise en compte)*

