

## Entrée

Pomme de **Foie Gras de canard maison**,  
mendant d'échalote confite pain d'épices et agrumes

ou

"Cerise" de **Homard et Tourteau** aux jeunes légumes et herbes potagères

## Coquillage

**St Jacques** grillées, croustillant d'anguille fumée, compote d'oignon,  
condiment fromage blanc

## Poisson

Minute de **St Pierre**, poêlée d'avocats aux coques, vinaigrette de basilic

ou

Bar

## Viande

Suprême de **Chapon**, écrevisses morilles, tuile de riz et crème d'anis

ou

Châteaubriant de **Sanglier**, polenta saveur forestière,  
mousseline de butternut

## Dessert

Déclinaison de saveurs festives sélection du chef



# Le Restaurant du Château

SARL LNB LE BOURG 71200 ST SERNIN DU BOIS

[www.le-restaurant-du-chateau-st-sernin-du-bois.com](http://www.le-restaurant-du-chateau-st-sernin-du-bois.com)

lerestaurantduchateau@gmail.com

Laurent Bouthenet

03.85.78.28.42

# Menu des fêtes de fin d'année

Du 23 décembre au 31 décembre 2017

Menu dégustation	55€
Entrée + coquillage <i>ou</i> poisson + viande + dessert	46€
Entrée + coquillage <i>ou</i> poisson <i>ou</i> viande + dessert	36€
Palette de l'affineur	7€00
La faisselle	3€50



## *Le Restaurant du Château*

SARL LNB LE BOURG 71200 ST SERNIN DU BOIS

[www.le-restaurant-du-chateau-st-ernin-du-bois.com](http://www.le-restaurant-du-chateau-st-ernin-du-bois.com)

lerestaurantduchateau@gmail.com

*Laurent Bouthenet*

03.85.78.28.42