

# MENU DE NOEL

## Terroir et océan en 6 Escales

70€/pers



### Coupe de champagne & éveil des flots

Morille Jumbo farcie à la volaille et aux langoustines, purée de panais, bouillon de poule aux cèpes.

### 1re Vague



Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de mangue, petit pain toasté.



### La perle des flots

Noix de Saint Jacques en coquille, cuisson à l'étouffée, brunoise de légumes truffés.



### Odyssé Terre et Mer

Demi homard et cœur de ris de veau, mousseline de potimarron, bisque safranée.

### Escale fromagère (sup 5€)



Brie de Meaux truffé par nos soins.



### La dernière Vague

Gourmandise mangue et passion, coulis de fruits exotiques.

Restaurant Aux Embruns  
35 avenue de Paris  
19100 Brive La Gaillarde  
05.55.17.57.44

