

# MENU DE NOËL

HÔTEL\*\*\* RESTAURANT AR MILIN'

40 € HORS BOISSONS OU 60 € AVEC ACCORD METS ET VINS  
RÉSERVATIONS POSSIBLES DU 12/11/2024 AU 22/12/2024



## MISE EN BOUCHE

**Biscuit sarrasin à la fleur de sel,**

Foie gras mi-cuit et confiture de courge aux épices de Noël  
*1 coupe de Crémant de Loire "Domaine de Cray"*



## ENTRÉE

**Saint-Jacques snackées au sésame,**

Julienne de légumes et bouillon de crustacés  
*1 verre de vin blanc Pinot gris "Le Pinot de Jo H"*

## PLAT

**Poularde de la petite ferme de Vergéal,**

Suprême au beurre fumé, nem de cuisse, mousseline de courge et poêlée champignons  
*1 verre de vin rouge Loire Anjou Château du Fresne*

**ASSIETTE OU PLANCHE DE 3 FROMAGES (SUPPL. 7€)**



## DESSERT

**Ganache à la crème de marron,**

Confit de poire au Rhum et biscuit noisette  
*1 bolée de cidre*

*Eaux filtrées plate et pétillante, café ou thé*

REPAS DE 10 PERSONNES MINIMUM  
SUR RÉSERVATION 10 JOURS EN AVANCE

Prix nets - TVA 10% et 20% service inclus



@ARMILINHOTELRESTAURANT