

# CHEZ MICHEL

## Menu de Noël (proposé les 23 et 24 décembre)

### LES ENTRÉES

- Terrine de foie gras maison de 250 g, purée de pomme verte et pain de maïs de Thierry Breton  
25 € (2 à 3 personnes)
- Huitres de l'Île Kalod n°2, épinards à la crème aux truffes noires, gelée de cidre  
15 € (4 pièces)
- Terrine de lapin au lard fumé et truffes noires, salade de lentilles à l'estragon  
15€
- Gravlax de saumon Label Rouge aux algues nori et raifort  
15€

### PLATS À PARTAGER EN TOUTE CONVIVIALITÉ

- Gratin de fruits de mers Doria (Saint-Jacques, gambas, moules, lotte et riz pilaf), et pommes Duchesse  
40 € (pour 2 personnes)
- Cœur de ris de veau, sauce Périgueux, purée de pommes de terre et champignons sauvages  
70 € (pour 2 personnes)
- Pintade fermière, sauce Albufera, artichauts, pommes de terre ratte du Touquet, champignons sauvages et marrons  
40 € (pour 2 personnes)

### DESSERT

- Bûche de Noël composée d'un biscuit à la cuillère, bavarois au champagne et crème Chantilly au chocolat blanc  
12 € (2 à 3 personnes) ou 24 € (5 à 6 personnes)