

Menu de Fêtes

Formule entrée - poisson ou viande - dessert 42,00€

Formule entrée - 2 plats - dessert 52.00€

Mise en bouche chaude



Foie gras en gelée de vin chaud et pain d'épices

Ou

Noix de St Jacques snackées, sauce au Chablis, chips de jambon Serrano

Ou

Trilogie de poissons marinés



Lotte aux écrevisses, crémeux de crustacés
et risotto de légumes et champignons safranés

Parmentier de homard et langoustine,
carottes fanes, coulis de homard

Suprême de poularde en demi deuil,
gratin crémeux de pommes de terre à la truffe, velouté de volaille



Entremet trois chocolats de Noël

Ou

Bûche pomme caramel beurre salé

Ou

Macaron Vanille fève de tonka, poires rôties

Carte de Fêtes

Entrées Froides :

Foie gras en gelée de vin chaud et pain d'épices	14.00€
Trilogie de poissons marinés	14.00€

Entrée Chaude :

Noix de St Jacques snackées, sauce au Chablis, chips de jambon Serrano	14.00€
--	--------

Poissons :

Lotte aux écrevisses, crémeux de crustacés et risotto de légumes et champignons safranés	20.00€
Parmentier de homard et langoustine, carottes fanes, coulis de homard	20.00€

Viande :

Suprême de poularde en demi deuil, gratin crémeux de pommes de terre à la truffe, velouté de volaille	20.00€
---	--------

Desserts :

Entremet trois chocolats de Noël	6.00€
Bûche pomme caramel beurre salé	6.00€
Macaron Vanille fève de tonka, poires rôties	6.00€

Traiteur

Amuse-bouche chaud maison	4€/pers
Foie gras de canard	14.00€/pers/100gr
Paris Brest coeur praliné	6.00€/pers