



MENU de NOËL

Foie Gras Frais de Canard Cuit au Naturel

Chutney de Fruits, Pain de Campagne Grillé

OU

Saumon Frais Mariné aux Deux Citrons

Crème Montée au Citron et Gingembre, Pain de Campagne Grillé

OU

Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé

7 Pièces Servies en Petits Pots

OU

6 Huîtres Chaudes Gratinées, Sauce Poulette

Noix de Coquilles Saint-Jacques grillées à la Plancha,

Mousseline de Potimarron, Sauce Champagne

OU

Filets de Rouget Barbet en Croûte Feuilletée, Sauce Choron

Rouget Barbet désarêté, Farce aux Noix de St Jacques et Pistaches

OU

Volaille de Bresse aux Morilles,

Crêpes Parmentières

OU

Filet de Bœuf Rossini,

Bœuf Origine France

Millefeuille Croustillant de Pommes de Terre, Epinards en Branches

Jus de Truffes

Bûche de Noël Glacée Vanille / Marrons

Crème Anglaise

OU

Sphère au Chocolat Noir Valrhona

Crème d'Agrumes, Sorbet Orange Sanguine,

Chocolat Chaud servi à part

OU

Baba au Rhum – un Grand Classique

OU

Gaufres Grand-Mère - Spécialité Maison

Chocolat Chaud et Chantilly.

75.00 Euros par personne

Prix nets, Taxes et Services compris

Réservations au 04 72 73 72 73