

Menu de Noël 25 Décembre midi

Apéritif : Kir pétillant

(au choix mûre, cassis, pêche, châtaigne)
et ses mises en bouche

Assiette du gastronome

(foie gras de canard aux figues, mesclun,
saumon fumé, crevettes, graines de courges)

ou Assiette du pêcheur

(6 huîtres n°3, crevettes roses, amandes, bulots)

Gambas décortiquées sauce homardine

ou Filet de Saint Pierre sauce beurre blanc

accompagné de riz basmati et boutons d'artichaut

Filet de bœuf aux morilles

ou filet mignon de sanglier sauce poivrade

accompagné de son fondant de vitelottes
aux amandes et boutons d'artichaut

Fromage blanc à la crème

ou Délice de Bourgogne à la truffe

(Brillat Savarin)

Duo de bûche de Noël glacée

ou Délice Caramel-Chocolat

et son sorbet mandarine

Café - Mignardises

Menu avec 1 plat chaud au choix 52 €

Menu avec 2 plats chauds au choix 64 €

Menu enfant

jusqu'à 12 ans 18 €

Boisson au choix

(jus de fruits, Coca, Orangina)

Cocktail de crevettes

ou assiette de jambon cru

Filet de flétan

accompagné de riz basmati

ou Filet de bœuf grillé

accompagné de frites

Dessert au choix

Menu du jour de l'An midi

Apéritif : Kir pétillant

(au choix mûre, cassis, pêche, châtaigne)
et ses mises en bouche

Assiette du gastronome

(foie gras de canard aux figues, mesclun,
saumon fumé, crevettes, graines de courges)

ou Assiette du pêcheur

(6 huîtres n°3, crevettes roses, amandes, bulots)

Gambas décortiquées sauce homardine

ou Filet de Saint Pierre sauce beurre blanc

accompagné de riz basmati et boutons d'artichaut

Filet de bœuf aux morilles

ou filet mignon de sanglier sauce poivrade

accompagné de son fondant de vitelottes

aux amandes et boutons d'artichaut

Fromage blanc à la crème

ou Délice de Bourgogne à la truffe

(Brillat Savarin)

Duo de bûche de Noël glacée

ou Délice Caramel-Chocolat

et son sorbet mandarine

Café - Mignardises

Menu avec 1 plat chaud au choix 52 €

Menu avec 2 plats chauds au choix 64 €

