



Menu NOEL & JOUR DE l'An

L'attente gourmande



Les entrées :



- Le feuille à feuille de ris de veau, poire girolles, jus corsé
- Le tartare de bar, passion - combawa
- Le médaillon de foie gras mi-cuit, chutney de fruits secs



Les plats :

- Les noix de coquilles st Jacques, beurre au cidre, chapelure de noix
- Le pavé de cabillaud, vierge d'agrumes, graines de courges
- Le filet de boeuf en croûte, grand veneur cacao, pommes Darphin
- Le chapon fermier, contisé au beurre d'algues, américaine de langoustine, fondant de céleri



La sélection fromagère festive



Les Desserts :

- La bûchette chocolat Grand cru, crème brûlée, rhum raisin, griottes confites sorbet mandarine
- La couronne de fruits exotiques, croustillant saveur passion mangue, sorbet caraïbe



La tartelette façon St Honoré, noisettes Zéphir, caramel, sorbet framboise

66.00 €
TTC