

Uniquement  
à emporter

La Suite

45€ par  
personne

# MENU DE NOËL ET ST SYLVESTRE

Cinq Amuses bouches par personne, entrée, plat, dessert

## Amuses bouches

Blinis au sarrasin crème d'ail noir et st jacques rôti.  
Saumon fumé (maison) sur son sablé aux graines.  
Verrine de chair de crabe pomme ganny à la vapeur de basilic.  
Opéra de foie gras au pain d'épices.  
Wrap poulet curry, patate douce.



## Entrée

Marbré de foie gras de canard mariné à la troussinette noir et clouté  
de magret fumé et sa chutney & framboise basilic.



## Plat (au choix)

Brochette de filets de Caille rôti et son jus réduit à la crème de  
morilles, Mille-feuilles de pommes de terres truffées, cassolette de  
purée de légumes racines et fricassé de champignons des bois.

ou

Pavé de lotte lardé et rôti en croûte d'herbes fines, et sa réduction  
champagne gingembre. Risotto crémeux truffes, fondue de  
poireaux, cassolette de purée de légumes racines.



## Dessert

Dacquoise chocolat noir et son insert caramel mou épicé sur son  
Arlette de nougat spéculoos. Et sa Crème anglaise praliné