



*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 trouspinette 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