



# Menu de Noël



Du 25 Novembre au 24 Decembre

## Les Entrées

Terrine de Foie Gras aux 3 Alcools

Compotée de Figues & petit pain aux céréales

\*\*\*

Saumon fumé par nos soins

Crevettes bouquet et fromage frais & ciboulette & petit pain aux céréales

\*\*\*

Velouté de Potimarron & Eclats de châtaignes\*

Servi chaud (avec son feuilleté aux graines)

Parfait de Betteraves et son coulis et petite salade\*

Gressin au sésame

## Les Plats chauds

Sauté de Chapon aux marrons braisés

Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et fricassée de champignons

\*\*\*

Risotto de Gambas flambées au

Whisky

Pointes d'asperge et sésame torréfié

\*\*\*

Pavé de Sandre et sa crème d'écrevisses

Tombée de poireaux, patate douce rôtie au paprika fumé

Suprême de Pintade à la crème de Thym frais

Muffin de pommes de terre & tombée de poireaux

Risotto d'Asperges et sésame torréfié\*

Fricassée de Champignons (girolles, Cèpes, Trompettes, Paris)

## Les Fromages

Fromage faisselle (Nature ou crème)

Demi Saint-Marcelin

## Les Buches d'Enzo

Buchette Chocolat

Caramel & cacahuètes

Crème anglaise à la vanille de bourbon

Buchette Bavaroise

Duo Pistaches - Framboises

Crème anglaise à la vanille de bourbon

Salade Florida

Suprêmes de Pamplemousse & Orange

Entrée, Plat, Fromage, Dessert : 39€ ttc

Entrée, Plat, Dessert : 36€ ttc

Privatisation en supplément

