



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

