

Menu de Noël 2017

50 €

*Petite Verrine de boudin noir, feuilleté de St Jacques,
Mousse de saumon sur Blinis*

*Asperge royale, sa sauce Beaufort,
Sa tuile de Jambon cru*

*Filet mignon de cerf, sa sauce champêtre,
Crèmeux de Butternut et châtaignes sautées*

*Traditionnelle bûche de Noël vanille,
Noisette et caramel*

Réveillon du Nouvel An 2018

72 €

*Mini feuilletés d'escargots
Rillette de crevettes sur toast et œufs de lumps
Mini Bouchées de fruits de mer*

Carpaccio de magret de canard aux saveurs d'Asie

Foie gras poêlé champêtre et son coulis de myrtilles

*Château filet de Savoie et sa sauce vigneronne
Ecrasé de pommes de terre, brisure de Truffes*

*Filet de Sandre des océans, son fagot d'haricots verts,
Son riz sauté et sa tomate provençale*

Velours de chocolat et sa crème anglaise pistache

Café et mignardises