



Menu de Noël et du Jour de l'an

3 Amuses Bouches :

Champignons en Persillade -Crémeux de Panais & Œuf de Lump –
Mousse de Granny et araignée de mer

Entrées au Choix

Croustillant de Gambas et chutney de Mangue
Neuf huîtres de Marennes d'Oléron en fine de Claire N°3
Foie gras de canard au frisson d'automne sur pain d'épice
Tarte fine au boudin blanc truffé, jeune pousse

Plats au choix

Suprême de chapon rôti et purée aux noisettes, son jus
Brochette de noix de Saint Jacques et beurre d'ail, risotto Arborio
Médaille de Veau poêlée et sauce Grand-mère, pomme de terre Grenaille
Tournedos de Bœuf et crème forestière, gratin Dauphinois
Duo de fromage de nos régions

Desserts au choix

Omelette Norvégienne « flambée ou pas »
Mousse de Mandarine Impériale et éclats de Nougat
Mille-feuilles Tradition
Notre choco- caramel de Noël

ENTREE
PLAT
DESSERT
50.00€

