

MENU DE NOËL

37,00€ / PERSONNE
À PARTIR DE 20 CONVIVES

NOUS VOUS LAISSONS LE CHOIX PARMi 2 ENTRÉES, 2 PLATS ET 2 DESSERTS.
À QUANTIFIER AU PLUS TARD, UNE SEMAINE AVANT LA DATE DE LA PRESTATION.

OPTION APERITIF: Un moment raffiné pour débiter votre repas
Coupe de Champagne & 3 petits fours salés +15€/pers

ENTRÉES

Foie gras de canard au naturel, crumble de
pommes au Spéculoos et son sirop Normand

Velouté de volaille, œuf parfait et effiloché de
haddock, brisures de marrons torréfiés

PLATS

Noix de Saint-Jacques, risotto de pépinette et huile
d'estragon, émulsion au Champagne, copeaux de
Pecorino

Suprême de Poularde aux girolles, sauce onctueuse au
vin jaune, écrasé de pommes de terre truffé

OPTION PLATEAU DE FROMAGES:

Sélection de trois fromages affinés, pain de campagne,
beurre & confiture..... +7€/pers

DESSERTS

Harmonie chocolat & orange sous son velours d'agrumes

Rocher caramel & noisettes, chocolat lacté caramel,
croquant praliné et chou chou noisette