

Réveillon de Noël

MERCREDI 24 DÉCEMBRE À 19H30

entrée

ÉCLATS DE SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE
BLINIS DORÉS ET CRÈME ACIDULÉE AU CITRON

plat

FONDANT DU POULET JAUNE MARRON ET GIROLLE
HARMONIE DE LÉGUMES FESTIFS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

dessert

BÛCHE PÂTISSIÈRE
CRÈME AU BEURRE PRALINÉ, ÉCLATS CROUSTILLANTS

32€
HORS
BOISSON

Jour de Noël

JEUDI 25 DÉCEMBRE À 12H30

entrée

TARTARE DE SAINT-JACQUES AU CITRON VERT
ÉCLATS DE ZESTE ET TOUCHE DE FLEUR DE SEL

plat

RÔTI DE CHAPON FARCI AUX MORILLES
MIREPOIX DE LÉGUMES ANCIENS ET JUS CORSÉ DE VOLAILLE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

dessert

PETIT BONNET DE NOËL
CŒUR FRUIT ROUGE ET MOUSSE LÉGÈRE

35€
HORS
BOISSON

Réveillon de l'An

entrée

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
CHUTNEY DE FIGUES AU CIDRE DOUX ET BRIOCHE TOASTÉE

plat

QUEUE DE LOTTE AUX FRUITS ROUGES
FONDANT DE POMMES DE TERRE CŒUR COULANT AUX GIROLLES ET JEUNES ASPERGES VERTES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

dessert

ENTREMETS VANILLE & PÉCAN
CRÈME LÉGÈRE ET CROUSTILLANT PRALINÉ

60€
HORS
BOISSON

MERCREDI 31 DÉCEMBRE À 19H30

Jour de l'An

entrée

TERRINE DE SANGLIER AUX NOISETTES TORRÉFIÉES
CONDIMENT AUX HERBES FINES

plat

FILET DE SAUMON DU PACIFIQUE
SAUCE BEURRE BLANC, PURÉE DE BUTTERNUT ET FAGOT DE LÉGUMES PRIMEURS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

dessert

DOUCEUR GRIOTTE
CRÉMEUX VANILLE ET COULIS FRUIT ROUGE

35€
HORS
BOISSON

JEUDI 01 JANVIER À 12H30