

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
CRÈMEUX VANILLE ET COULIS FRUIT ROUGE

35€
HORS
BOISSON

JEUDI 01 JANVIER À 12H30