

MENU DE NOEL

Mise en bouche :

Risotto crémeux, dés de crevettes et Saint-Jacques

Foie gras maison cuit au torchon

Marmelade de poires confites

Ou

Terrine de langoustines et lotte

Velouté de langoustines aux épices

Dos de lieu jaune glacé Suzette

Sablé parmesan, confit d'endives, gnocchi à la romaine et crème de potiron

et/ou

Tournedos de chapon de la ferme de l'alouette aux champignons des bois

Purée de panais-bacon

Jus de volaille au vadouvan

L'assiette de fromages, salade aux noix

Bûche de Noël au chocolat lacté Valrhona

Prix : 38.00 €

Prix du menu poisson et viande : 48.00 €

