

Menu Nouvel An

60,00€

Saint Jacques / Panacotta de panais/
Sablé à l'orange / Jus Vert

Terrine de fois gras marbré au porto / Velouté de
courge / Curry Vadouvan / Noisette

Dinde lardée aux épices trappeur / Sur l'idée d'une
pomme Macaire / Topinambour / Sauce au poivre
Alligator

Crème au beurre de bleu / Poire / Sablé breton
(Supplément de 6,00€)

Chocolat blanc / Agrumes / Caramel au Whisky



60,00 €

Christmas MENU

Saumon en Gravlax / Ricotta /
Agrumes / Olive noire



St Jacques pochées à la bisque de
crevettes / Butternut / Huile de persil



Suprême de Volaille à la Ciboulette /
Polenta aux champignons / Celeri rave /
Cassis



Brie de Meaux au Praliné
noisette
(Supplément de 6,00€)



Entremet de Noël
Mousse à l'Erable / Fruit de la passion /
Financier noix de pécan

À la carte

Disponible pour Noël et Nouvel An

MISES EN BOUCHE

Pralines au boudin 10 pièces : 15,00€

Terrine de foie gras marbré au porto
12€/100gr
50€/500gr

FROMAGE TRAVAILLÉ

Crème au beurre de bleu / Poire / Sablé breton : 6,00€

Brie de Meaux au praliné noisette : 6,00€

DESSERT

Mousse à l'Erable / Fruit de la passion / Financier
noix de pécan

Entremet de 1 personne : 7,50€

Bûche pour 4 personnes : 25 ,00€

Bûche pour 8 personnes : 50,00€

*Joyeuses
Fêtes !*