



Les Menus de fêtes



Menu Plaisir 24,90€/personnes :

- Gratinée de fruits de mer (St Jacques, moules)
- Mignon de dinde aux marrons, sauce «viognier»
 - Gratin dauphinois à la crème fraîche



Menu gourmet 34,90€/personnes :

Entrées froides au choix

- Timbale de brochet aux écrevisses
ou
- Duo de galantines, Sanglier et Canard
ou
- Pâté en croûte de ris de veau aux cèpes



Entrées chaudes au choix

- Brioche royale au boudin blanc à la truffe
ou
 - Bolée de raviole et saumon fumé
ou
- Cassole moules et st jacques au yuzu et son croustillant



Plats cuisinés maison au choix

- Cuisse de poulet fermier aux morilles
ou
- cuissot de porcelet, sauce Chateaubriand
ou
- Duo de lotte et saumon frais, sauce Champagne



Accompagnement au choix

- Gratin dauphinois à la crème fraîche
ou
- Poêlée gourmande châtaignes et butternut
ou
- Timbale de risotto, truffe blanche et parmesan



Menu Prestige 39,90€/personnes

Entrées froides au choix



- Cheesecake de saumon fumé et son crumble
ou



- Mousseline de noix de St jacques et pointes d'asperge
ou



- Pâté en croûte au parfait de canard et figues



Entrées chaudes au choix

- Brioche au cervelas à la truffe, sauce Champagne
ou



- Véritable coquille St Jacques
ou

- Croustade de ris de veau, crèmeux de fève au yuzu



Plats cuisinés maison au choix

- Pavé de cerf, sauce aux baies rouges
ou



- Cuisses de chapon aux marrons, sauce Champagne
ou

- Aile de raie et son infusion aux câpres et citron vert



Accompagnements au choix

- Gratin dauphinois à la crème fraîche
ou

- Gratin de cardons au jus de veau
ou



- Champignons frais à la crème et polenta croustillant

A decorative border of red snowflakes of various sizes and patterns, arranged in a horizontal, slightly irregular shape. The snowflakes are layered, with some appearing more prominent than others, creating a sense of depth and texture.

Joyeuses Fêtes