

Menu de Noël

le 24 Décembre au soir et 25 Décembre à midi

75€/pers

Apéritif

Coupe de champagne ou Punch planteur
Assortiment de mises en bouche

Entrée au choix

Assiette Gourmande

(Magret fumé, Foie gras, Boudin blanc truffé, Chutney de figues)

ou

Carpaccio de Saint-Jacques aux truffes

ou

Foie gras maison et sa compotée de figues

Plat au choix

Chapon farci au foie gras, sauce aux cèpes,

*(Pommes de terre grenaille confites et son petit gratin de potiron,
marrons et champignons)*

ou

Filet de Loup et sa mousse de Saint-Jacques

(Duxelles de poireaux et champignons)

ou

Pintade farcie aux morilles

pommes de terre confites et ses petits légumes

Dessert maison au choix

Buche de Noël au chocolat

(Mousse au chocolat, biscuit craquant praliné)

ou

Saint-Honoré aux brisures de marrons

(Crème vanille de Madagascar)

ou

Trio exotique

(Mangue poêlée au poivre de Sichuan, Ananas rôti, Crème passion, Streusel coco)

Réservations limitées - par téléphone au 06 59 10 22 09