

FETES DE FIN D'ANNEE 2018

Le restaurant sera ouvert avec un menu unique

- le 24 décembre au soir
- le 25 au déjeuner
- le 31 au dîner
- le 1^{er} au déjeuner (carte habituelle)

Menu de Noël 2018

Hors boisson (menu unique le 24 au soir et le 25 au midi)

2 entrées / plat au choix / dessert : 98 €

Mise en bouche :

Pot-au-feu de bœuf, encornet & foie gras de canard, choux et truffe noire

-

Homard bleu mit

*en salpicon lié d'une sauce tartare au caviar de France,
copeaux de navet laqués d'une crème rafraîchie aux graines de fenouil*

-

Quenelle de poularde,

sauce Albuféra et pétales de châtaignes grillées

-

Dos de St pierre

*rôti au four, crème au caviar, coquillages et légumes du moment liés au jus de marinère.
ou*

Lièvre à la royale de tradition française,

conchiglioni farcis aux cèpes puis glacés à la crème de parmesan et râpé de truffe noire

-

Boule de Noël tout chocolat :

*coque chocolat noir, ganache chocolat au lait, praliné noisette
et crème mi-battue parfumée au thé fumé
ou*

La bûche 2018:

*délicate génoise au gingembre, chiboustes cacahuètes grillées & vanille, marmelade d'agrumes,
le tout masqué à l'orange sanguine et lait glacé au romarin*

toute allergie non signalée à la réservation ne pourra être prise en compte au moment du repas

Dépendant du temps, il se peut que certains produits viennent à manquer. Aussi, nous sommes susceptibles de les remplacer par un produit « équivalent » sans préavis.
Nous vous remercions de votre compréhension.