

Menu Noël 2019

Entrées

Dôme d'écrevisses et Saint Jacques flambées au Vermouth

Ou

Tatin de foie gras et pommes caramélisées sur lit de pain d'épice

Poissons

Cassolette de lotte et rouget, petits légumes croquants, sauce Armoricaïne en montgolfière

Ou

Filet de daurade royale et sa purée de patates douces, sauce Champagne

Viandes

Filet de chapon farci aux marrons et raisins de Corinthe, crème de morilles

Ou

Trio de brochettes:

Filet mignon en robe de lard, champignons rôtis

Filet de caille et fruits confits

Noix de veau et topinambours persillés

Accompagnements:

Ecrasé de pommes de terre haute en couleur à l'huile d'Olive

Ou

Flan de butternut et sa chips de chorizo

Menu 2 plats: 21€

Menu 3 plats: 28€