

Plats pour Noël

prix TTC par
pers

entrée :

Mi-cuit de saumon Mariné bettrave et citron vert, mesclun de jeune pousse, vinaigrette à l'aneth et Croustillant d'épautre 8€10

Méli-mélo de cuisses de caille confite et brochette de poulet laqué, jeunes pousses au vieux Balsamique 7€50

Dôme Croustillant de Brochet à la pancetta, suée d'écrevisses, et émulsion au corail 6€95

Marbré de Foie gras de Canard au Jurançon, toast de Pain aux Épices, Chutney au coing 9,50€

Légereté de sandre au nori, emulsion de Wasabi, Volga de Légumes croquant 12€

plats :

Mini Roti de Veau aux morilles, gauffre de pomme de terre et Dariole de courgettes au Mascarpone 12€50

Fondant de Joue de Bœuf, Granité Potiron/ vitelotes, Millefeuille de Foie gras 9€95

Tournedos de chapon sauce champagne, risotto de ble, Tatin d'aubergine 8€50

Dos de Cabillaud au citron vert et ecrevisses, sauce Bisques, Raviole de royan et Caponata de Légumes 13€90

Blanquette de lotte au vin jaune au morilles, Lasagne de légumes du Soleil 15€

Plateaux d'assortiment de Fromage (pour 12 personnes) 30€

Desserts :

Croustillant Chocolat Baroque 3€

Transparence d'ananas confit au miel et infusion de coco 3€

Fondant aux marron sauce caramel au beurre salé 4€50

MERRY
Christmas

HAPPY NEW YEAR