

Menu de fin d'Année 2024

• SUR RÉSERVATION À PARTIR DE 10 PERSONNES
MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30€
SUPP ASSORTIMENT DE FROMAGES 5€



- ENTRÉES -

SALADE D'HIVER

Magret fumé, Foie gras, Pommes de Terre au four, Oignon Rouges, Vinaigrette à l'Ancienne

Ou

SAUMON EN GRAVLAX DE BETTERAVES

Poivre Timut, Crème au Raifort et Aneth, Tobiko Wasabi

- PLATS -

SUPRÊME DE VOLAILLE

Sauce aux Morilles, Ecrasé de Pommes de Terre, Légumes de Saison

Ou

RISOTTO AUX GAMBAS

Sauce «Homardine », Poutargue et Tobiko Yuzu

- DESSERTS -

ILE FLOTTANTE

À la Mangue et aux fruits de la Passion

Ou

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

Sauce Caramel Beurre Salé, Chantilly Coco



Menu de fin d'Année 2024

• SUR RÉSERVATION À PARTIR DE 10 PERSONNES
MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLAT + DESSERT 40 €
SUPP ASSORTIMENT DE FROMAGES 5€



- ENTRÉES -

SALADE NORDIQUE

Saumon Fumé, Crevettes, Pommes de Terre au four,
Mâche, Baies Roses, Vinaigrette Agrumes

Ou

CRÉMEUX DE RAVIOLIS

Sauce à la truffe

- PLATS -

MAGRET DE CANARD

Au miel et Cinq épices, Mille feuilles de Pommes
de terre truffé, Légumes de saison

Ou

PAVÉ DE TURBOT ROSSINI

Riz sauvage, Champignons au balsamique

- DESSERTS -

ILE FLOTTANTE

À la Mangue et aux fruits de la Passion

Ou

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

Sauce Caramel Beurre Salé, Chantilly Coco

