

Menus de Noël (25/12/19 midi) et Jour de l'An (01/01/20 midi)

Pour toute réservation,
un acompte de 50% sera demandé

Menu 39,60 €

(Hors boisson)

Mise en bouche

Saumon mariné à l'aneth

Ou

Feuilleté d'escargots au beurre d'ail

Chapon fermier rôti

Poêlée de pommes de terre - Fagot d'haricots verts lardé

Ou

Duo de poisson, sauce champagne

Riz basmati - Fagot d'haricots verts lardé

Assiette gourmande

(Bûche chocolat praliné, salade de fruits, mini tartelette au citron)

Menu 49,90 €

(Hors boisson)

Mise en bouche

Assiette nordique (Saumon mariné à l'aneth et ses crevettes)

Ou

Huitres fines de Claires n°3 - Marennes Oléron et ses crevettes

Ou

Assiette périgourdine (Terrine de foie gras et magret fumé)

Filet de Dorade au Noilly

Riz basmati - fagot d'haricots verts lardé

Ou

Chapon fermier rôti

Poêlée de pommes de terre - Fagot d'haricots verts lardé

Ou

Pavé de veau façon Rossini

Assiette de fromages

Ou

Assiette gourmande

Ou

Parfait glacé à la verveine