



27€

MENU GOURMAND
Pour fêter la fin d'année
en équipe

La magie de Noël dans chaque assiette

Entrées

Crème brûlée de foie gras chutney figue combawa
ou
Huitres pochées émulsion au Champagne

Plats principaux

Aile de raie, mousse de pommes de terre et huile d'aneth
OU
ou Filet de canard fumé caramélisé, glacé à la figue et riz noir

Desserts

Poire pochée au vin rouge, crumble de pain d'épice maison,
crème fouettée rose
OU
Crèmeux de chocolat-Cognac, gel de poire et croustillant Noisettes

Boissons

Cocktail maison
Un Verre de vin blanc ou rouge

En version soirée concert et dansante
39€



37€

MENU
EXTRA GOURMAND
Pour fêter la fin d'année
en équipe

La magie de Noël dans chaque assiette

Entrées

Tarte de foie gras gel de Baume de Bouteville miel et raisin noir
ou

Tartare de langoustines aux fruits de la passion
et œufs de maquereau

Plats principaux

Rouleau de bar, crème marbrée aux huiles d'herbes et de
langoustines, quenelles de vitelottes
OU

Terre mer de filet de bœuf et son jus, émulsion de kombu et
chanterelles

Desserts

Galet de châtaignes et cassis
Crème de miel et safran confit de clémentines

Boissons

Cocktail maison
Un Verre de vin blanc ou rouge

En version soirée concert et dansante
49€

