

Menu des Fêtes

Entrée + Plat + Dessert 38€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 32€

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

Terrine de foie gras aux pruneaux et fruits secs,
légumes croquants, pain aux céréales toasté

ou

Noix de Saint Jacques rôties, espuma de pomme
de terre, épinards en deux façons

PLAT

Choux farci au confit de veau, tranche de filet
saisie et jus de cuisson réduit, écrasé de pomme
de terre aux herbes fraîches et carottes glacées

ou

Pavé de saumon rôti et marinade vierge au
pamplemousse, riz vénéré et crémeux de céleri
rave au poivre de Timut

DESSERT

Macaron, crémeux de mangue, carpaccio
d'ananas et coulis de passion

ou

Coulant au chocolat Valrhone, mousse légère
aux fruits rouges, glace vanille