

MENU DE NOËL 80,00 €

*Coupe de Champagne + amuse-bouche
Entrée + plat + dessert au choix
(Boissons non comprise)*

Amuse Bouche

Ricotta au citron vert et Aneth, Saumon fumé, œuf harenka, gressini

Entrée au choix

(à la carte 27€)

Assiette de 9'huitres Fine de Claire N°4
Terrine de foie gras, chutney ananas, crémeux potimarron, crème fouettée au porto
Langoustine juste saisie, raviole de champignons, émulsion au parmesan
Chair de tourteau, sauce aux épices, mangue et grenade
Œuf Mollet, émulsion de pommes de terre, jus de veau perlé à la truffe

Plat au choix

(à la carte 42€)

Filets de Sole en 2 façons, crémeux et chips de pommes vitelottes, sauce au champagne
Chateaufilets poêlés, cèpes poêlés et frites de polenta, sauce Rossini
Dos de Cabillaud, légumes anciens, vinaigrette chaude à la truffe
Noix de Saint Jacques poêlées, risotto crémeux aux fèves
Pavé de veau, et mille-feuille de cèleri, pommes de terre, sauce aux morilles

Dessert au choix

(à la carte 16€)

Nage de fruits au champagne, meringue aux framboises, sorbet citron
Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier
Mont blanc
Bûche des fêtes au cappuccino
Forêt noire cerises amarena
Brie à la crème de truffe de chez Xavier