

Menu Nouvel An

MENU GASTRONOMIQUE 5 SERVICES 60,00 €

MISES EN BOUCHE

Huître, sushi thon rouge, terrine maison

TARTARE DE BOEUF | FOIE GRAS | SAINT-JACQUES | MOUSSE
GINGEMBRE "GIMBER"

RAVIOLES DE HOMARD | BOUILLON DASHI | ENOKI

FILET DE FAON | POLENTA AUX NOIX | SHYMÉSIS |
SAUCE FINE CHAMPAGNE

ROCAMADOUR CHAUD | SIROP DE LIÈGE | SALADE D'HERBES

CHOCOLAT BLANC | GRENADE | PRALIN | AMANDE

MIGNARDISES MAISON

MENU ENFANT 20,00 €

SATÉ DE POULET

CORDON BLEU DE DINDE | TAGLIATELLES | SAUCE CRÈME TOMATÉE

MOUSSE CHOCOLAT | COULIS FRUITS ROUGES

À RÉSERVER AVANT LE 27/12 À 12H00

À EMPORTER SUR PLACE LE 31/12 ENTRE 12H00 À 17H00

Suggestions Fêtes

BISQUE DE HOMARD (1/2 L)	15,00
SUCETTES DE FOIE GRAS (3 SORTES) Nature, spéculoos, pavot	10,00
BALLOTINE DE FOIE GRAS MAISON (250 GR) Confit d'oignons	25,00
SAUMON NORVÉGIEN EN BELLE-VUE Sauce cocktail et tartare maison, crudités, pour environ 8 personnes	55,00

DISPONIBLE ENTRE LE 26 ET 31 DÉCEMBRE

COMMANDER 24H00 À L'AVANCE