

MENU DE NOEL 2017



49, 50 €



ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit "maison", chutney de figues et pains grillés

***Croustillant de magret de canard fumé,
julienne de légumes, crémeux de betteraves***

Plateau du pêcheur (huîtres n°3 fine de claire, crevettes, bulots)

***Déclinaison autour du saumon
(tartare de saumon, saumon fumé, crémeux de saumon)***



PLATS



Filet de cerf, purée de panais tiédés et son assortiment de carottes

Turbot laqué, asperges vertes poêlées, salade romanesco

Gambas sauvages rôties flambées au cognac

***Médailon de bœuf en brioche (production familiale) et son jus,
gratin forestier***

FROMAGE



DESSERTS



Bûche au chocolat blanc fourrée de marron et marron glacé

Déclinaison autour des fruits du verger

Entremet aux deux chocolats et son sorbet vanille, sauce chocolat

Coupe colonel (glace citron jaune et sa vodka "Absolut" à l'orange)

