

Menu de FÊTES

ENTRÉES

Mi-cuit de foie gras de canard,
brioche toastée, chutney de poires au cidre

ou

Opéra de saumon fumé, fromage frais et avocat,
crème de ciboulette

PLATS

Pavé de veau en croûte d'herbes et citrons confits,
gratin fondant de pommes de terre et poireaux, jus de veau corsé

ou

Filet de Saint-Pierre, risotto crémeux au chorizo et parmesan,
jus de coques lié au beurre de persil et citron vert

DESSERTS

Bûche de noël façon foret noire

ou

Entremets japonais au thé vert matcha
et compotée de mangue