

Menu de Noël



Eveil de palais
Mini crème brûlée au foie gras

**

Fraîcheur de daurade en tartare aux pommes
acidulées, salade de roquette aux agrumes

**

Finger de veau, taillé dans le carré,
en croûte de sésame,
Gratin léger de céleri, poêlée de légumes d'hiver

**

Croustillant de fromage sur jeunes pousses

**

Apothéose autour du chocolat
Entremet chocolat praliné,
ganache montée au dulcey, glace chocolat blanc,
brownie aux noix de pécan,
fraise enrobée de chocolat noir

2023

Menu de Nouvel an

Eveil du palais

Panacotta de potiron, chutney d'oignons rouges

**

Carpaccio de St jacques en rosace,
salade de mâche et sauce vinaigrette à la mangue

**

Pavé de turbot dans son bouillon doux et savoureux
et ses petits légumes

**

Pause glacée à la framboise

**

Poêlée de médaillons de veau aux girolles,
purée de butternut à la truffe
et crosnes à la forestière

**

Trilogie de fromages affinés

**

Parfait glacé au Kirsch et griottes, crumble
chocolat noir, coulis de fruits rouges