MENU DES FETES

58.00 €

Dimanche 25 Décembre 2022 midi

Dimanche 01 Janvier 2023 midi

Samedi 31 Décembre 2022 soir (carte habituelle)

La Mise en Bouche
Bouchée de Boudin blanc truffé, pommes caramélisées,
brisure de pain d'épices

°°°°°°°°°°°

Les 6 Huîtres Fines de Claire de Marennes d'Oléron N° 3

ou

Poêlon de 12 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail et persil

ou

Croustade de Ris de Veau aux Champignons
crème de vin blanc aux échalotes

ou

Notre Foie Gras de Canard frais mi-cuit,
toasts briochés et chutney d'oignons

ou

Le Saumon fumé, par nos soins au bois de Hêtre,
toasts briochés

ou

Gratin de Saint-Jacques et Crevettes roses au Comté
compotée de poireaux

°°°°°°°°°°°°

Suprême de Pintade au Vin Jaune et Champignons de Paris
galette de pommes de terre et endives braisées

ou

Magret de Canard rôti au miel, moutarde et thym
pommes de terre sautées et haricots vert frais

ou

Filet de Bœuf « façon Rossini » au Foie gras
gratin Dauphinois et endives braisées

ou

Filet de Bar rôti, embeurrée de poireaux à la brisure de truffes
gâteau de pommes de terre, sauce champagne

ou

Gambas à l'Armoricaine
risotto aux champignons de saison et petits légumes

°°°°°°°°°°°°

La Carte des Desserts

MENU ENFANT 18€
Saumon Fumé
Petit Pave de Rumsteck, *frites ou légumes du moment*
Dame blanche au vrai chocolat chaud ou Mousse au Chocolat « maison »