



Menu de Noël 2021

(Servi le 25/12 et 26/12 midi)

3 pièces salées apéritives

Amuse-bouche

Tataki de thon, onctueux de légumes oubliés et oignons pickels

Entrée

Pressé de Foie gras « maison » caramélisé, fruits secs et fève de Tonka,
Chutney pommes raisins, jeunes pousses en vinaigrette et sorbet figues

Poisson

Filet de rouget, tatin de panais et salsifis
Crumble noisette et mousseline de carottes noires

Viande

Filet de bœuf « Bio » de la ferme Saint Bis à Bully,
Ecrasé de pommes amandine à la tapenade de truffe,
Chou frisé et potimarron rôti

Pré dessert

Duo fruité pommes caramel

Dessert

Crèmeux chocolat noir et marrons, fine nougatine au sésame,
Gelée passion et sorbet poire

Prix menu TTC, service compris : 48 €

Menu enfant : 15 € (amuse-bouche, 1 plat chaud, dessert)

Fromage blanc ou sec : supp. 4,5 €





Menu du Jour de l'an

(Servi le 31 /12 au dîner et le 01/01 au déjeuner)

3 pièces salées apéritives

Amuse-bouche

Lingot de foccacia, crémeux de cèleri rave, jeunes pousses

Entrée

Gravlax de magret de canard aux herbes, mesclun à l'huile de noix,
Pickles de mangue et glace à l'huile d'olive

Poisson

Noix de St Jacques snackées à la vanille,
Mousseline de carottes noires et brunoise croquante, espuma badiane

Viande

Filet de bœuf « Bio » de la ferme Saint Bis à Bully,
Ecrasé de pommes amandine à la tapenade de truffe,
Chou frisé et potimarron rôti

Pré dessert

Palet crémeux mascarpone verveine et fine gelée de fruits rouges

Dessert

Fraicheur croquante au citron et crémeux praliné,
Crème glacée noisette



Prix menu TTC, service compris : 53 €

Menu enfant : 15 € (amuse-bouche, 1 plat chaud, dessert)

Fromage blanc ou sec : supp. 4,5 €

