

Déjeuner de Noël

LE MERCREDI 25 DECEMBRE



NOTRE MENU À 45 €

Mises en bouche de fête

Terrine de foie gras de canard mi-cuit

Gelée au Champagne et pain d'épices maison

Suprême de chapon braisé aux morilles et vin jaune

Petits légumes, écrasé de pomme de terre aux éclats de marron

Ou

Filet de bar en écailles de St Jacques, jus au sirop d'érable

Petits légumes, risotto aux épices de Noël

Fromages de nos régions

Chiffonnade d'endives et scarole à l'huile d'amande

Bûche au chocolat Barry et griottines

Jus réduit à la clémentine

Ou

Bûche parfait glacé au Grand Marnier

Oranges confites et tuile au spéculoos

NOS SUGGESTIONS

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard mi-cuit
Gelée au Champagne **16 €**
Pain d'épices maison

Escargots (12, Ferme des Chazeaux)
marinés au Chablis, émulsion de **15 €**
pomme de terre à l'arôme de truffes

Marbré de lotte aux zestes de Pomelos
Crème fouettée à l'estragon **15 €**

DESSERTS

Trio de fromages de nos régions, chiffonnade
d'endives et scarole à l'huile d'amande **8.50 €**

Bûche au chocolat Barry et griottines
Jus réduit à la clémentine **9 €**

Bûche parfait glacé au Grand Marnier
Oranges confites et tuile au spéculoos **9 €**

PLATS

Suprême de chapon braisé aux morilles
& vin jaune. Légumes et écrasé de **25 €**
pomme de terre aux éclats de marron

Filet de bar en écailles de St Jacques
Jus au sirop d'érable. Légumes, **25 €**
risotto aux épices de Noël

Filet mignon de sanglier aux airelles
Purée de marron et patate douce **26 €**

Ballottine de sandre & écrevisses, sauce
au safran, quenelles vitelotte-amande **26 €**