



Noël



MENU

Boisson sans alcool et eau minérale incluses
1 coupe de champagne et vins inclus

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit Maison, chutney d'oignons rouges, toast de pain de campagne
Saumon mariné, baies roses et aneth, crème de Raifort, mini blinis
Cascade de fruits de mer
Duo de tarama
Bisque de homard
Verrine de tartare de homard aux agrumes
Filet de saumon en Bellevue, mayonnaise Maison (*naturelle et safranée*)
Charcuteries affinées
Terrine de campagne
Salade hivernale du Périgord
Salade de Penne, pesto rosso, écrevisses
Sélection de produits du terroir et focaccia

PLATS

Jambon à l'os laqué, miel et romarin
Médailillon de veau, réduction Porto et vin rouge
Filet mignon de porc rôti, sauce morilles
Magret de canard à la Périgourdine, sauce foie gras
Filet de dorade à la plancha, beurre blanc aux arômes de truffe
Roulé de filet de turbot, fondue de poireaux à la Cardamome
Véritable gratin dauphinois
Dariole de carottes et cumin
Fondue de haricots verts et sa poêlée de champignons forestiers

DESSERTS

Fromages affinés
Bûche de Noël
Carrot cake
Entremet mangue et passion
Cheesecake honeycomb
Verrine tarte citron déstructurée
Farandole de macarons
Cascade de fruits exotiques

ENFANT

Cakes salés
Croustillants de poulet
Fish and Chip's
Pommes de terre smiley
Onions rings
Pâtisseries des petits
Barbe à papa
Bar à bonbons