

Christmas

Menu

ENTRÉES

- Foie gras de canard mi-cuit Maison, chutney d'oignons rouges, petites brioches
- Saumon mariné Gravelax, baies roses et aneth, crème de Raifort, mini blinis
- Salade aux mendiants de Noël
- Jambon Ibérique à la découpe
- Verrines de Noël aux Agrumes
- Filet de saumon en Bellevue
- Sélection de tartinables (crème d'aubergine, crème de poivrons, rilette de canard, rilette de poulet, crème d'artichaut) & petits sablés
- Terrines de campagne, lapin aux pistaches, chevreuil
- Cocktail de crevettes & mousse d'avocat & larmes de poivrons rouges
- Salade de pommes granny, foie gras, noix et mesclun vinaigrette à la framboise
- Bisque de Homard
- Cascade de fruits de mer (Langoustines, crevettes roses, Huitres, bulots, pinces de tourteaux, sauces & condiments)

PLATS

- Faux -filet de bœuf à la découpe sauce marchand de vin
- Médaille de veau, réduction Porto et vin rouge
- Filet mignon de porc flambé au calvados sauce au giroles
- Chapon rôti, sauce au foie gras
- Filet de dorade à la plancha beurre blanc aux arômes de truffe
- Dos de saumon, beurre blanc aux aïrelles
- Gratin de potimarron au parmesan
- Poêlée de légumes forestiers
- Riz de Camargue aux fruits secs
- Pâtes avec une crème aux marrons
- Fondue de légumes hivernale

DESSERTS

- Fromages affinés
- Bûche de Noël
- Verrines sucrées de Noël
- Cadre Fraisier
- Opéra de Noël
- Feuillantine au chocolat
- Sélection d'entremets
- Cascade de fruits exotiques

ENFANT

- Tenders de poulet
- Chunks de poissons panés
- Pommes de terre crispy
- Gratin de macaroni
- Assortiment de douceurs et friandises
- Bar à bonbons