

Menu de fêtes 2021

Entrées :

- 8€ Au choix : - tartare de saumon
- crème brûlée au foie gras
- mise en bouche de truite à la bisque de homard
- toast de foie gras sur pain d'épices et confit d'oignons
- 12€ Ou
- salade de jeunes pousses aux gésiers et son toast de foie gras
- 10€ Ou
- salade de jeunes pousses et son tartare de saumon

Plats :

- 15€ Au choix : - Rôti de magret de canard farci aux abricots et aux pruneaux
- 15€ Ou
- Tournedos de bœuf et sa sauce forestière
- 16€ Ou
- Aumônières de St Jacques à la bisque de homard
- 14€ Ou
- Effeillé de cabillaud parfumé au citron vert

Accompagnements : Duo d'écrasé de pommes de terre et potimarron avec son quinoa épicé

Fromages :

- 4€ Assiette de fromages (brebis, chèvre et vache)

Desserts :

- 4€ Assortiments de verrines
- Tiramisu crème de marron
- Mascarpone mangue
- Pommes épicées et noix caramélisées
- Mousse 3 chocolats

