

Menus de fêtes...



Servi le 25 à midi jour de Noël, 31 au soir (mais sans réveillon ,
ambiance chaleureuse et musicale) et le premier de l'an à midi

MENU A 31 euros

Confit de foies de volaille à l'ancienne, pain d'épices croustillant
et gelée de coings

Gratinée de la mer en croute, sauce homardine

Aiguillettes de poularde sauce velours au mesclun de champignons

Les fromages

Le dessert en fête ...

MENU A 49 euros

Tartelette au foie gras fondant , pétales de magret de canard séché maison et
bouquet de mâche

Dos de sandre au beurre blanc de queues de gambas et effilochée de poireaux

La pause festive

Le sauté de chapon sauce velours aux cèpes et accompagnement

Les fromages

Desserts en fête

MENU AU DIAMANT NOIR ETERNEL



Chouquette au foie gras , jus de muscat truffé et verdure de mesclun à l'huile d'olive truffé

Dos de sandre au beurre blanc de champagne , coquilles Saint Jacques et queues de gambas aux écailles de truffes

Rizotto truffé

La pause festive

Pavé de veau aux éclats de truffes

Accompagnement truffé

Le brie clouté aux truffes

Le dessert en fête

MENU COMPLET 69 euros

MENU à 55 euros : l'entrée, poisson **OU** viande, fromage truffé dessert