



« MENU DU REVEILLON DE
NOËL

à emporter uniquement et réservation obligatoire

02 37 32 57 60

49 € par personne

Pièces cocktail

- Crèmeux de Saint-Jacques, moules flambées au pastis Henry Bardouin
- Toast de Serrano 24 mois, concassé de butternut
- Caviar d'aubergine, petits croûtons

Entrée

*Saumon écossais « Label Rouge » gravlax, agrumes et poivre de Timut,
œufs de poisson volant, frisée fine à l'huile d'olive*

ou

*Foie gras de Canard du Sud-Ouest (FR) « Maison », mariné au cognac
de l'Île de Ré, chutney fruits exotiques, toast brioché*

Plat

*Chapon farci au foie gras, petits légumes glacés dans leur jus, oignons confits,
jus de volaille tranché à l'huile de truffe*

ou

*Noix de Saint-Jacques (FR), purée de pommes de terre au beurre demi-sel,
crème corail, brunoise de butternut, noisettes concassées, jus de veau*

Fromages

Sélection de la Ferme Sainte-Suzanne, petit mesclun et vinaigrette aux noix

Dessert

*Entremets à la mangue, mousse de fruits, biscuit Joconde,
mangue caramélisée, coulis*

ou

*Petits choux, craquelin chocolat amer, mousse de marrons,
crème anglaise au sirop d'érable*

Joyeux Noël !!!