

MENU DE NOËL

80€ par personne

Entrées au Buffet :

Bouchées apéritives, Pain surprise végétarien,
Queues de crevette papillon flambées au Cognac

Déclinaison de foie gras de canard, Chutney figues et Pains d'épices

Plateau de l'Ecailler (bulots, bigorneaux, crevettes bouquet et grises, huitres...)

Saumon fumé à la ficelle, Beurre d'algues...

Gratin de fruits de mer au safran

Multicolore de tomates, Burrata aux truffes



Plats chauds à l'assiette :

Filet de queue de lotte lardée, Crème de persil, Pomme rôtie au thym,
Echalote et ail confits au miel, Minis carottes

Ou

Filet mignon de veau en croûte, Sauce morilles et pépites de foie gras poêlées,
Pomme Anna, Minis tomates en grappe rôties, Fèves de soja et oignon grillé



Fromages frais et affinés, de saison, Fruits moelleux



Desserts au Buffet :

Bûches de Noël de notre chef pâtissière

Mignardises



Menu Enfants :

30€ par personne

Entrées au buffet



Fondant de poulet farci aux cèpes et bolets, Pommes de terre Christmas, Crème forestière

Bûche de Noël

araucaria