



Menu de Noël 2025

Du 24 Novembre au 24 Decembre

Les Entrées

Terrine de Foie Gras aux 3 Alcools

Compotée de Figues & petit pain aux céréales

Saumon Gravlax maison

crèmeux d'aneth, tartare de crevettes mini blini.

Velouté de Potimarron & Eclats de châtaignes*

Servi **chaud** (avec son feuilleté aux graines)

Parfait de Betteraves et son coulis épice*

(avec son feuilleté aux graines)

Les Plats livrés chauds

Sauté de Chapon aux marrons braisés

Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et fricassée de champignons

Risotto de Gambas flambées au Whisky

Pointes d'asperge et sésame torréfié

Pavé de Sandre et sa crème d'écrevisses

Tombée de poireaux, patate douce rôtie au paprika fumé

Suprême de Pintade à la crème de Thym frais

Muffin de pommes de terre & tombée de poireaux

Risotto d'Asperges et sésame torréfié*

Fricassée de Champignons (girolles, Cèpes, Trompettes, Paris)

Les Bûches d'Enzo

Bûchette à l'italienne

Façon Tiramisu

Sauce chocolat

Bûchette Fruits Exotique

Cœur de kiwi,

Crème passion

Salade Florida

Suprêmes de Pamplemousse & Orange

Menu 30€ ht

Entrée, Plat, Dessert

1 Boule de Pain, serviette et couverts inox inclus

Option fromage 3€ ht

