# Menu de Noël
# €99 tout compris

**Coupe de bulles et huître**

## Buffet d'entrées

**Bisque de homard**

**Saumon gravlax**
aneth, sauce moutarde au miel et concombre

**Carpaccio de bœuf**
mayonnaise à la truffe, Parmesan, roquette

**Pâté de campagne**
confiture d'oignons rouges, brioche, cornichons

**Burrata**
cerises rôties, huile au basilic et pignons de pin

**Magret de canard fumé**
Chutney de figues et noix grillées

**Vitello Tonnato**
fines tranches de veau, sauce au thon et aux câpres, câpres à queue

**Œufs mimosa**
ciboulette, paprika fumé, échalotes croustillantes

**Carpaccio de betterave**
fromage de chèvre, noix et vinaigrette balsamique au miel

## Buffet de salade

Salade hivernale au chicon, poire et grenade – Salade de pommes de terre aux crevettes grises et aux herbes - Salade de betteraves, lentilles et fromage de chèvre – potoron rôti à la feta et à la roquette - Salade waldorf au céleri-rave et à la pomme – Salade de césar au parmesan et croûtons - Couscous aux légumes rôtis et à la menthe – Salade grecque à la feta et aux olives

## Plat principal

Choix de :

**Bar de ligne**
beurre blanc, fondue de poireaux, ciboulette

**Porc Duroc rôti**
jus de viande corsé, thym

**Steak de Butternut**
beurre à la sauge, graines de courge et feta

Servi avec des carottes et panais rôtis au miel et au thym, des choux de bruxelles aux châtaignes et au beurre noisette, gratin de pommes de terre au Gruyère

## Buffet de desserts et de fromages

Sélection de cinq desserts et cinq fromages

Boissons comprises : eau, softs, vin, bière pression, café et thé