



Menu de Noël

25 décembre - Service du Midi

Réservation fortement recommandée

Le trio de saumon : le fumé, la rilette à l'aneth et le mariné,
salade folle de bulbe de fenouil au citron, crème légère et œufs de saumon

*Trio of salmon: smoked, potted mince with dill and marinated,
Fennel bulb salad with lemon and salmon roe*

L'assiette d'huitres fraîches avec toasts de pains de seigle citron et vinaigre d'échalote,
Petite brochette de chipolata

Oysters with shallots vinegar and lemon-flavoured rye bread, chipolata on a skewer

OU

Roulade de magret au foie gras de canard,
salade croquante d'endive et pommes granny, caramel de porto
Rolled duck breast fillet stuffed with foie gras, port wine sauce, crispy chicory and apple salad

Merlu, saumon et pousses d'épinards en croûte de feuilletage,
crème de vin blanc de Provence aux senteurs de safran,
mouseline de brocolis à la cardamome et mini tomates

*Hake, salmon and baby spinach leaves in a flaky pastry crust,
Provençal white wine sauce and fine broccoli mousse with cardamom*

OU

Suprême de volaille de Noël cuite en basse température, crème morillée,
timbale d'écrasé de pommes de terre au persil et légumes verts à l'huile d'olive

*Filleted chicken breast cooked low heat, mushroom cream sauce,
Mashed potatoes with parsley and vegetables with olive oil*

Traditionnelle buchette de Noël à la mousse légère de châtaignes,
insert coulant au caramel beurre salé, sur une génoise moelleuse, sorbet mandarine
*Christmas log cake with a fine chestnut mousse and butterscotch on a soft sponge cake
and tangerine sorbet*

45 €

hors boissons

Tarifs nets TTC - Sous réserve de changement et disponibilité

