

Menu de Noël

ENTRÉE

DEMI HOMARD TRADITIONNEL

Demi homard rôti, puis snacké au beurre. Servi chaud, avec une sauce vierge.

OU

SAINT-JACQUES AU FOIE GRAS

Saint-Jacques délicatement sautées, accompagnées d'un foie gras fondant et une sauce au Sauternes.

OU

VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS

Velouté aux cèpes aux saveurs subtiles rehaussé d'une moutarde sucrée accompagné de mouillettes de pain d'épices

PLAT

CAILLE FARCIE AUX TRUFFES ET MARRONS

Volaille fondante farcie aux truffes et marrons, accompagnée de légumes du potager.

OU

CHÂTEAUBRIANT AUX MORILLES

Pièce de bœuf accompagnée d'une sauce aux morilles qui apportera des saveurs boisées, servie avec des légumes du jardin.

OU

TURBOT AU BEURRE D'ORANGE

Turbot snacké au beurre d'orange, accompagné d'une écrasée de pommes de terre au lait de coco.

OU

RISOTTO À LA TRUFFE ET LÉGUMES DU POTAGER

Risotto crémeux aux truffes fraîches et les légumes du potager soigneusement sélectionnés.

FROMAGES

ASSIETTE DE CINQ FROMAGES

Accompagnés d'une compotée de figues et de beurre salé :

Comté 24 mois, Chaource AOP, KaltBach Le Crémeux à la Truffe, Carré d'Aurillac, Ossau-Iraty Fermier AOP

DESSERT

BÛCHE GLACÉE AU NOUGAT

Une bûche aux fruits secs au nougat.

OU

BÛCHE CHOCOLAT CARAMEL

Une bûche au chocolat fondant et caramel.

MENU À 100€

MENU ET SON ACCORD METS ET VINS 150€