

MENU DE NOËL

SERVI LE 25 DÉCEMBRE À MIDI

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES DE DIEPPE CRUES ET FOIE GRAS
CRU / VINAIGRETTE DE PARMESAN / PIGNONS DE PIN /
OIGNONS FRITS

OU

SAINT-JACQUES DE DIEPPE RÔTIES / CRÈME DE COQUILLAGES
AU SAFRAN / SIFFLETS DE POIREAUX

*

SCAMPIS / SAUCE CURRY ET CITRON VERT / LÉGUMES AIGRES
DOUX (*2^E ENTRÉE)

*

FILET PUR DE BŒUF FAÇON ROSSINI / FOIE GRAS DE CANARD
POÊLÉ / PANISSE / PURÉE DE CAROTTES À L'ORANGE / CÉLERI
RAVE

*

TARTELETTE EN PÂTE SABLÉE / CARAMEL À L'ORANGE / MOUSSE
AU CHOCOLAT NOIR / SORBET ORANGE

OU

ASSIETTE DE FROMAGES ET FRUITS SECS (+5€)

1^{RE} ENTRÉE / PLAT / DESSERT À 52€

1^{RE} ENTRÉE / 2^E ENTRÉE* / PLAT / DESSERT À 65€