Menu 1 :42,00€

5 amuses bouches/pers

****

Pavlova salée au Saumon, chantilly au poivre Timut, Avocat et Grenade

****

Suprême de Poularde en croûte et farce façon Wellington

****

Bûche de Noël

Ou

Verrine Montblanc aux marrons glacés

Menu 2 :47,00€

5 amuses bouches/pers

****

Tajine de foie gras aux pruneaux et à l'Ananas

****

Lotte au Vin jaune et Morilles

****

Bûche de Noël

Ou

Harmonie Cacao, Pommes rôties

Menu 3 : 51,00€

5 amuses bouches/pers

****

Filet de Sandre et St Jacques au beurre blanc

****

Dos de chevreuil rôti, jus de civet chocolaté

****

Bûche de Noël

Ou

Royal Chocolat

A LA CARTE

Nos Entrées

5 amuses bouches/pers	**9.00€**
Pavlova salée au Saumon, chantilly, Avocat et Grenade	**15.00€**
Foie Gras mi cuit à l'Espelette	**16,00€**
Tajine de Foie gras aux pruneaux et Ananas	**18,00€**
Filet de Sandre et St Jacques au beurre blanc	**20,00€**

Fraîcheur de Homard, chutney d'Ananas, Vinaigrette au poivre rouge

Tarif selon cours du marché

Nos Plats

Suprême de Poularde en croûte et farce façon Wellington	**20,00€**
Lotte au Vin jaune et Morilles	**22,00€**
Dos de chevreuil rôti, jus de civet chocolaté	**22.00€**

Nos Desserts

Verrine Montblanc aux marrons glacés	**4,60€**
Bûche de Noel	**4,60€**
Harmonie Cacao, Pomme rôties	**5.00€**
Royal Chocolat	**5,00€**

Menu végétarien : 35.00€

Entrée : Wellington de légumes

Plat : Crumble de Butternut rôti, Légumes racines à l'étuvée

Dessert : Bûche de Noel ou Verrine Montblanc