
DECEMBRE 2016

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

LES MACARONS SALES ET SUCRES

Macarons au chocolat; Macarons salés, saveur chèvre-betterave au poisson fumé

LA NOIX DE SAINT-JACQUES décembre 2016 (supplément 7 €)

Noix de st-jacques pêlées, céleri à la vanille, jus acidulé; Tatin de Saint-Jacques aux échalotes fondantes et sa salade de bacon; Aumônière de tartare de Saint-Jacques et saumon fumé

LES ENTREES DU REVEILLON

Palet rouge saveur cassis et foie gras poêlé au sésame; Toast épicé-pomme, crème fouettée au thym et saumon fumé; Oeuf mollet pané sur son duo de toast croustillant et ses mouillettes saveur fumée

LES LANGOUSTINES decembre 2016 (supplément 7 €)

Langoustines, sauce exotique mentholée sur son nid de pommes de terre; Bisque de langoustines, îles flottantes au safran; Nage de langoustines et crustacés en croûte

LE MENU DU REVEILLON DEUXIEME VERSION (supplément 5 €)

Andouillette de sandre au beurre d'écrevisse; Rôti de canard au foie gras flambé au cognac; Calisson fromager et fruits secs et son chutney

LES BONBONS AU CHOCOLAT décembre 2016

Les bonbons au chocolat (Praliné -Ganache framboise-Nougatine); Truffes choco-caramel à la fève de Tonka

LE MENU DU REVEILLON DECEMBRE 2016 (supplément 5 €)

Brick de pomme de terre et foie gras au canard fumé; Moelleux de pintade aux langoustines, jus de carapaces; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café

ATELIER PATISSERIE : LA BUCHE DE NOEL decembre 2016

Bûche croustillante façon cheesecake et fruits rouges

LA TERRINE DE FOIE GRAS decembre 2016 (supplément 15 €)

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...; Papillote de foie gras au jambon cru et compotée acidulée

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU DU REVEILLON (supplément 2 €)

Crème brûlée de Saint-Jacques; Suprêmes de volaille au foie gras et champignons, réduction à la pomme; Ecrasée de pomme de terre au gruë de cacao; Friture au chocolat

ENFANTS

ATELIER ENFANT : LE MENU FESTIF (supplément 2 €)

Tartinade au saumon; Suprêmes de volaille au foie gras et champignons, réduction à la pomme; Croquine aux amandes

ATELIER ENFANT : LA BUCHE DE NOEL

Bûche chocolat-praliné

