

## ADULTES OU ADULTE+ENFANT

### LE MENU DU REVEILLON VERSION POISSON (supplément 5 €)

Roulade de sole-saumon, saveur fromagère; Filet de rouget, risotto parfumé aux tomates et beurre vanillé; Brick de St-Jacques au Morbier

### LES NOIX DE SAINT-JACQUES déc 2017 (supplément 7 €)

Noix de Saint Jacques au champagne; St-Jacques croustillantes, émulsion pain grillée, purée de panais; Velouté de fèves, Saint-Jacques poêlées et son crumble

### LA BUCHE déc 2017

La bûche aux deux chocolats, éclats de nougatine

### LES MACARONS SALES ET SUCRES déc 2017

Macarons au chocolat; Macaron coque d'oeuf, brouillade au saumon fumé et tomates confites

### LE MENU DU REVEILLON déc 2017 (supplément 4 €)

Crousti-moelleux au foie gras et figues; Pavé de boeuf Rossini, sauce vin rouge poivrée, écrasée de pomme de terre au jus de roquette; Aumônière au fromage et aux poires

### LES MISES EN BOUCHE DU REVEILLON (supplément 2 €)

Brochettes de pétoncles, saveur agrume; Toast de pomme épicée aux oeufs de poisson; Pics de canard laqué sauce aigre-douce aux fruits rouges; Croustillants aux oignons acidulés et chorizo

### LES BONBONS AU CHOCOLAT déc 2017

Les bonbons au chocolat (Praliné -Ganache framboise-Nougatine)

### LA TERRINE DE FOIE GRAS déc 2017 (supplément 15 €)

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...; Tatin de foie gras poêlé aux pommes et réduction framboise

### ATELIER ADULTE/ENFANT : PREPARONS LES FETES (supplément 5 €)

Burger (maison) compotée d'oignons et figues au foie gras; Feuilleté de poisson, pistache et chair de crabe; Douceur au chocolat mi-cuit, mi-cru

## ENFANTS

### ATELIER ENFANT : LE MENU DE FETE (supplément 2 €)

Sapin feuilleté à la tartina; Paupiette de veau farcie champignons et foie gras; Sucettes "macarons" au carambar

### ATELIER ENFANT : LA BUCHE

Bûche roulée à la confiture de Noël (chocolat, praliné, pomme et orange)