



Menu de Noël

PIÈCES COCKTAILS

Toast de foie gras de canard mi-cuit aux épices et Gewurztraminer	2.20€
Tataki de bœuf, mayonnaise et pois au wasabi	2.20€
Coeur de saumon gravlax agrumes & gin	2.20€
Roulé de magret fumé et séché, crème et éclats de noix	2.20€
Sablé au parmesan, dôme butternut et éclats de châtaigne	2.20€
Toast œuf de caille truffé	2.20€
Blini, caviar Sturia et crème citronnée	3,00€

..... 

ENTRÉES

Tarte fine de truite fumée, crème citronnée et jeunes pousses	8€
Magret de canard fumé et séché, farci au foie gras mi-cuit, vinaigrette aux fruits rouges et mesclun	12€

..... 

PLATS

Dos de cabillaud rôti, sauce champagne et carottes multicolores glacées au miel et au thym	25€
Filet de bœuf en croûte d'herbes et de pâte feuilletée, mousseline de pommes de terre à la truffe, poêlée de champignons forestiers	30€

..... 

FROMAGES

Ossau-Iraty fermier AOP, Brie à la truffe maison, Sainte-Maure de Touraine fermier, Comté AOP affinage 18-24mois, confiture de cerises noires et mesclun	5,00€
--	-------

..... 

DESSERTS

Bûche bavaroise chocolat & croustillant chocolat	8€
Bûche mangue - passion - coco	8€

