



HISTOIRE DE MENUS

NOËL

TARIF/ PERS.

POLAIRE

21,50 €

Mise en bouche

Bavarois de crustacés aux petits légumes et œufs de truite

Tournedos de filet de sole farci aux crevettes, sauce safranée

Ballotin de filet de volaille fermière cuit à juste température, sauce légère au foie gras
Écrasé de pommes de terre

Bûche de Noël Forêt Noire Revisitée

Sablé chocolat à la fleur de sel, mousse chocolat griotte, crémeux vanille Griottines® de Fougerolles

COSMIQUE

28,00 €

Finger de poularde, figues au vin rouge et foie gras

Pavé de cabillaud et son velouté de poisson au cresson

Suprême de chapon truffé en ballotin, petit jus corsé à la truffe

Mousseline de chou fleur à l'huile de truffe

Bûche de Noël Arabella (sans gluten)

Biscuit dacquoise noisette aux éclats de noisette, bananes poêlées aux fruits de la passion, crème chantilly au chocolat au lait et gingembre confit

ÉTOILÉ

37,00 €

Foie gras de canard maison, petite compote de dattes au Macvin

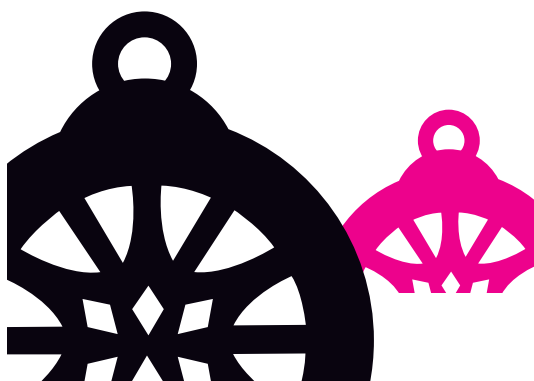
Fricassé de homard bleu et langoustine aux petits légumes, coulis de crustacés relevé au piment d'Espelette

Ballotin de caille au ris de veau, glace de volaille

Tartelette de Betternuts

Bûche de Noël Medelice (sans gluten)

Zeste de citron confit, biscuit macaron, praliné feuilleté noisette, crème mousseline citron



NOUVEL AN

TARIF/ PERS.

NORDIQUE

21,50 €

Mise en bouche

Mille feuille de foie gras de canard, compotée de mangue sablé tomate

Tournedos de filet de saumon Label Rouge farci, sauce à l'oseille

Ballotin de cuisse de poulet fermier farci, sauce gris de sapin

Gratin de macaronis au Comté et petits légumes

Verrine Émotion Étonnée

Compote de fruits exotiques, biscuit dacquoise à la noix de coco, mélange de fruits exotiques, crème onctueuse à la noix de coco

BOREAL

28,00 €

Pressé de foie gras, pigeon et lentilles du Puy

Noix de St-Jacques snackées, sauce Yuzu vin Jaune

Cuisse de canette désossée, petit jus corsé à l'estragon

Mille feuille de légumes d'Automne

Duo Marron Cassis

Biscuit Joconde, mousse marron, crémeux cassis et vermicelle de marron

CONSTELLATION

36,00 €

Foie gras de canard maison et sa petite compote de dattes au Macvin

Médaillon de lotte lardé, crème de persil au poivre de Séchuan

Pavé de longe de veau du Limousin cuit à juste température morilles à la crème
Polenta crémeuse noix et Vin Jaune

Délice Noisette Caramel

Biscuit noisette, croustillant praliné, mousse noisette et cœur coulant de caramel