

Le 25 Décembre 2017

Menu Noël

ENTREE+ 1 PLAT 38,00 EUROS

ENTREE + 2 PLATS 47,00 EUROS

Mise en bouche

*Ballottine de foie gras cuit au torchon,
chutney d'oignon et confiture de figue*

ou

*Feuilleté d'escargots, fondue de poireaux
Au Noilly Prat*

*Grenouilles fraîches façon dombiste
(supp. 5.00euros)*

et/ou

Croustillant de volaille aux morilles

*Fromage blanc à la crème
ou assiette du berger*

Gourmandises de nos desserts

Le 31 Décembre 2017

Menu du réveillon 48 Euros

Mise en bouche

*Ballottine de foie gras cuit au
torchon, et sa garniture*

ou

*Délice de St Jacques et gambas flambées
à l'américaine*

*Dos de cabillaud rôti gratiné à la
champenoise, risotto au safran*

Trou normand

*Tournedos de filet de canard, son jus
truffé sur sa polenta aux chataignes*

Choix de fromages

Farandole de nos desserts

Le 01 janvier 2018

Menu jour de l'an 45 Euros

Mise en bouche

*Ballottine de foie gras cuit au
torchon, et sa garniture*

ou

*Délice de St Jacques et gambas flambées
A l'américaine*

*Dos de cabillaud rôti gratiné à la
champenoise, risotto au safran*

*Tournedos de filet de canard
son jus truffé, sur sa polenta aux
chataignes*

*Fromage blanc à la crème
ou assiette du berger*

Farandole de nos dessert