

Menu Festivités

Amuse-Bouche Surprise du Chef

.....

Déclinaison autour du Foie Gras, Réduction de Vin Chaud + 3,00 € Ou

Saint-Jacques Poêlées, Julienne de Légumes et Beurre Blanc à la Badiane Ou

Corbeille Festive aux Gambas, Saumon Fumé et Vinaigrette à l'Orange

.....

Filet de Bœuf Cuit Entier Basse Température, Jus Corsé aux Épices de Noël,
Légumes et Gratin Dauphinois + 3,00 € Ou

Mignon de Veau, Sauce Morilles, Légumes de Saison et Purée de Vitelotte Ou

Filet de Saint-Pierre, Fenouil Adouci au Safran et Crème de Cresson

.....

Bavaroise Craquante aux Trois Chocolats Ou

Étoile Feuilletée de Noël aux Fruits Rouges et Glace Cannelle Ou

Parfait Glacé au Pralin et Sauté aux Fruits Secs

.....

Mignardises

Le menu avec une entrée

37 €

Le menu avec deux entrées

43 €

Suppléments

Feuilletés Salés Chauds (3 pièces)	3,00 € par personne
Canapés (3 pièces)	4,50 € par personne
Assiette de Dégustation de Fromages Affinés	5,50 € par personne
Mignardises (3 pièces)	4,50 € par personne



Conditions


Sur réservation et à partir de 12 couverts ;

Valable du 26 Novembre 2018 au 27 Janvier 2019 ;

Le choix des plats doit être effectué au moins 72 heures à l'avance ;

Le nombre de menus réservés à ce moment-là servira de base de facturation ;

Choix unique des plats pour l'ensemble de la table ;

 Hors autre promotion en cours ou bon cadeau ;

Il peut arriver que certains produits soient en rupture chez nos fournisseurs, un produit équivalent en qualité vous sera proposé ;

N'hésitez pas à nous faire part des cas particuliers (allergies, régimes alimentaires)