



Menu de Noël 50€



(servi pour le réveillon du 24 décembre 2011 au soir)

Mise en bouche d'une douce nuit de Noël:

Crème brûlée aux saveurs de foie gras.

Découvertes de Noël:

*Marbré de foie gras de canard aux aïnelles garni de toast
et de sa marmelade au muscat de Beaumes de Venise.*

Cu

*Bisque de homard aux giroles
Mousse parfumée à la coriandre.*

Cu

*Dégustation de noix de Saint Jacques juste saisies
aux pistils de safran déposés sur une fine émulsion de Champagne.*

Le souper du Chef:

*Chapon fermier de Noël farce fine, pommes cuisinées
Millefeuilles de légumes et réduction au thym.*

Cu

*Notre gibier: Civet de sanglier et pommes grossières
mijotés en cocotte au vin du terroir, au lard et aux petits oignons.*

Cu

*Filet de loup et surprise de crustacés
servi sur un léger velouté aux éclats de morilles et légumes d'hiver.*

Les Desserts de Noël:

Traditionnelle bûche de Noël aux saveurs de châtaignes

et surprise du pâtissier.

Cu

L'incontournable tentation pour les accros du chocolat.