



MENU DE NOËL

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2022

APÉRITIFS

SAMOUSSA PATATE CHOUCOU ET CAP NOIR
NEM À LA SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES ET AUX CHAMPIGNONS
NEM ACHARD MANGUE VERTE ET MORUE FRIT
BOUDIN AU LETCHI
SAMOUSSA DE CUISSE CONFITE DE CAILLE ET FOIE GRAS



ENTRÉES

BAR À FOIE GRAS
POÊLÉ, POCHÉ, EN TERRINE, ACCOMPAGNÉ DE BRIOCHE MAISON,
CHUTNEY ET SEL PARFUMÉ
CAVIAR DE L'ETANG SALÉ, SUR UN MAKI D'UNE RILLETTE D'ESTURGEON CONFITE
VOL AU VENT D'ESCARGOTS DU TAMPON
FRICASSÉ DE BRÈDES CHOUCOU ET CARAMEL D'AIL
SALADE DE CHOU COCO DE SAINT-PHILIPPE, VINAIGRETTE EXOTIQUE
BÛCHE FARCIE D'UNE RILLETTE DE TRUITE AU SEL FUMÉ ET CRÈME D'AVOCAT
ROULEAUX DE PRINTEMPS À LA LANGOUSTE ET SAUMON FUMÉ MAISON
BAR À TARTARE
SELON VOS ENVIES : POISSONS, VIANDES, CRUSTACÉS



POISSONS

LANGOUSTE GRILLÉE
NOIX DE SAINT-JACQUES
BABONE
ROUGE ANANAS
GAMBAS

VIANDES

DOS DE CERF

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE MATURÉE

MAGRET DE CANARD CONFIT, MARINÉ AU POIVRE SAUVAGE DE SAINT-PHILIPPE



GARNITURES

GRATIN DE PALMISTE ROUGE À LA TRUFFE

RIZ FRIT AUX GUÊPES

MOUSSELINE DE CAMBARRE

FRICASSÉ D'ARTICHAUTS ET LÉGUMES DE SAISON

ASSORTIMENT DE ROUGAILS



SAUCES

SAUCE AU CHAMPAGNE ET AU LETCHI AGRÉMENTÉE DU CAVIAR PÉÏ

JUS DE CERF CORSÉ AU POIVRE SAUVAGE DE SAINT-PHILIPPE

SAUCE MÛRIER AU VIN ROUGE DE CILAO

BISQUE DE CRUSTACÉS ACIDULÉ À LA TOMATE ARBUSTE

BOUILLABAISSE PÉÏ AU PIMENT ZOIZEAU



FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AOC ET CONFITURE DE MADAME POTIN



DESSERTS

BÛCHE ROULÉE CHOCOLAT BLANC, TRUFFE, CONFIT DE TOMATE À L'ANCIENNE

MACARON EN SAPIN À LA PISTACHE

BARRETTE DE CHOUX PRALINÉ AUX NOIX DE CAJOU, FLEUR DE SEL ET THYM

BÛCHE ANANAS VICTORIA, MARRONS GLACÉS AU VIEUX RHUM

PARFAIT GLACÉ EN BOULE DE NOËL AUX FRUITS DE SAISON

MIGNARDISES DE NOËL

BOISSONS

1/2 bouteille de champagne par personne, eau plate et pétillante, thé, café.

La 1/2 bouteille de champagne peut-être remplacée par un forfait vin moyennant un crédit de 35€ par personne.