



MENU DE NOËL

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2018

APÉRITIFS

BROCHETTES DE CAMARONS MARINÉS À L'AIL & PIMENT
BROCHETTES DE THON ROUGE LAQUÉ AU FOIE GRAS, FÈVES DE TONKA & ÉCLAT DE CACAHUÈTES
TOASTS AU FOIE GRAS MAISON
BAR À HUÎTRES CHAUDES/FROIDES & SES CONDIMENTS
CROMESQUIS D'AGNEAU CONFIT AU KALOUPILÉ
SAMOUSSAS PITON MAÏDO & TRUFFE



ENTRÉE

NOIX DE SAINT-JACQUES
FENOUIL, GELÉE DE TOMATE BIO COMME UN ROUGAIL
& HUILE D'AUBERGINE AU CAVIAR OSCIÈTRE



POISSON

DUO DE LOTTE & LANGOUSTINE
CRÈME DE PALMISTE AU COMBAVA, RUTABAGA, CUBES DE SOSSO MAÏS À L'ENCRE
DE SEICHE & ÉMULSION AU GINGEMBRE/MANGUE



TROU CRÉOLE

PERLE DE TAMARIN & CHOCOLAT BLANC PIMENT



VIANDE

LA SELLE D'AGNEAU
MOUSSELINE DE CONFLORE À LA VANILLE BOURBON,
CHUTNEY DE MANGUE/COURGE ÉPICÉ & JUS CORSÉ À LA TRUFFE



DESSERT

LE JARDIN DE NOËL ENCHANTÉ
LETCHE, MÛRES & FRAMBOISES PÊÏ

BOISSONS

1/2 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE PAR PERSONNE, EAUX PLATE ET PÉTILLANTE, THÉ, CAFÉ.
LA 1/2 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE PEUT-ÊTRE REMPLACÉE PAR UN FORFAIT VIN
MOYENNANT UN CRÉDIT DE 35€/PERS.