

Noël MENU

35€
Par personnes

— Entrée —

Gratin de Christophines servi avec une délicieuse réduction de champignons.

— Plat —

Dos de cabillaud fumé au thym surmonté de sa sauce au
beurre blanc
Purée de giromon et de panais
Farandole de légumes snacker

— Fromage —

Fromages affinés, accompagnés de Confiture et de noix

— Dessert —

Bûche de Noël au chocolat/ praliné
ou
Bûche de Noël Exotique

Commandez au 06 99 73 56 01

Commandes sous réserve pour un minimum
de 5 personnes.

By sens naturel

★ *Golden* ★

MENU

65€

Par personnes

— *Entrée* —

Salade d'avocat surmonte de crevette poêler et d'une émulsion au champignon de girole

— *Mignardises* —

Mini bokits morue
navette d'oeuf de lump
rouler au saumon fumé

— *Plat* —

Poêler de Saint - Jacques fumer au romarin
Ecrase de pomme de terre relèver à la truffe noir sur un lit
de tapenade d'olive noir

— *Fromage* —

Fromages affinés AOP, accompagnés de Confiture et de
divers fruits secs

— *Dessert* —

Bûche de Noël au chocolat/ praliné
ou

Bûche de Noël Exotique

— *Digestif* —

Cocktail de noel ou bouteille de champagne