



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