

MENU DU REVEILLON

Noël

MERCREDI 24 DECEMBRE



Apéritifs

Martini - Whisky - Jus - Punch,
etc.

Assortiment d'amuse-bouche variés
(5 par personne)

Entrées

Timbale de tartare de crabe à la
mangue José et ses crevettes au
vieux rhum

Foie gras maison sur toast de pain
d'épices et confit de figues

Ballotine de dinde à la forestière
safranée et sa sauce pita

Salade folle de Noël

Aumônière de gésiers de canard
confits et sa tombée de poireaux
aux épices créoles

Tartelette de saumon fumé acidulé
aux œufs de lump

Envolée de charcuteries (porc,
poulet)

Plats chauds

Oie au chou coco

Filet de saumon braisé au
beurre de combava

Filet mignon de sanglier poêlé
au porto et aux morilles

Cari de camarons aux deux
gingembres

Accompagnements

Riz blanc

Grains

Jardinière de légumes
Pommes grenailles rôties

Desserts

Accompagné d'une coupe de
bulles

Assortiment de bûches

Cascade de fruits frais de
saison

Sapin de Noël aux deux
chocolats

99€ à partir de 12ans / 50€ de 3 à 11ans

● Informations & réservations : 02.62.91.79.79