



Pour le Réveillon de Noël 36.00€

Nous vous proposons 2 choix de menu

Menu 1

10 amuses bouches par personnes, froids et chauds

Verrine thon betterave ; verrine houmous Beaufort et gressins ;
verrine poivrons et fromage de chèvres ; sucette de mousse de foie
gras ; terrine de poisson ; sushi saumon avocat
sashimi de thon au sésame ; sucette de reblochon feuilletée
Allumettes aux fromages ; feuilleté saucisses.

Entrée

Saumon mariné laqué à la betterave, Foie gras à la
Joue de porc confite et truffes fraîches du Périgord
et salade de jeunes pousses

Plats

Médailon de Veau précuit sauce morilles
Gratin Savoyard, Wok de légumes de saison
Turée de carotte aux Pois chiches

Dessert

Savarois léger chocolat cœur de Gynorhodons (gratte-cul)
Sur un financier à la pistache

Pour le Réveillon de Noël nous 36.00€

Vous proposons 2 choix de menus

Menu 2

10 amuses bouches par personne froids et chauds

Verrine thon betterave ; verrine houmous Beaufort et gressins ;
verrine poivrons et fromage de chèvre ; sucette de mousse de foie

gras ; terrine de poisson ; sushi saumon avocat ;

sashimi de thon au sésame ; sucette de reblochon feuilletée

Allumettes aux fromages ; feuilleté saucisses

Entrée

Tartare de thon rouge aux agrumes et ça mousse légère betterave

Et salade de jeunes pousses

Plats

Davé de poisson rôti sauce chimichurri

(Le poisson selon arrivage)

Riz noir vénère, Wok de légumes de saison

Purée de carotte aux pois chiches

Dessert

Trios de chocolat sur financier à la pistache

