

MENU 2018

Mise en bouche + entrée +
poisson ou viande + légumes
- 24,50€/personne

Entrée + poisson +
viande + légumes
- 28,50€/personne

Mise en bouche + entrée +
poisson + viande + légumes
- 32,50€/personne

Mise en bouche :



Verrine andalouse avec son œuf de Noël truffé,
et sa brochette de boudins blancs figues / piment d'Espelette



Entrée :

Bouchée à la reine de noix de St Jacques aux petits légumes

ou

Foie gras de canard sur son pain d'épices, jambon cru de pays
et sa fraîcheur de foie gras de canard à la compotée de poires



Poisson :

Quenelle de brochet , sauce vin blanc au safran de Villeneuve

ou

Pavé de saumon, sauce crémée au champagne



Viande :

Pavé de chapon, sauce aux morilles

ou

Souris d'agneau au thym



Légumes :



Râpée de pommes de terre et fagot de haricots verts