



DES FETES

Menu

Entrée, plat, dessert

65.00 €

Option fromages

10.00 €

ENTREES

Foie gras de canard Landais, confit d'oignons et pain d'épices

Saumon mariné, blinis maison, crème citronnée

St Jacques d'Erquy en carpaccio au truffes de Marigny Marmande

Huitres de Marennes pochées, émulsion aux bigorneaux

feuilletée de champignons des bois, crème mousseuse de foie gras

POISSONS/ VIANDES

St jacques émulsion de choux fleur et son jus de coquillages

Sole au plat graveline , beurre émulsionné au noilly prat

Noisettes de filet de biche, façon Grand Veneur

Suprême de volaille rôti aux écrevisses, sauce Américaine

Cœur de ris de veau, doré au sautoir, jus au coing

FROMAGES

Brousse de Sainte Maure de Touraine au baie rose, Brillat Savarin

truffé, malaxé de Roquefort à la fine Napoléon





Dessert des fêtes

Royale Chocolat praliné aux mandarines façon
“trompe l’œil”
et son sorbet mandarine

