



*Joyeux
Noël*

Menu de Noël

L'amuse bouche

Crumble de foie gras aux 4 épices et sa crème de Porto Madère
Raisin farci en cromesquis Mesclun d'herbes

Saint Jacques rôti et sole farcie,
Sauce au beurre noisette basilic ananas

Poularde de Bresse farcie roulé cuite lentement à la châtaigne
Sauce truffe noire

L'assiette de 3 fromages

OU

Fromage blanc de Foissiat

Boule de neige au chocolat blanc, mandarine citron vert

Mignardises

75.-€ par personne.

Menu Complet pour l'ensemble de la table



Menu Saint Sylvestre

L'amuse bouche

Effilochée de queue de bœuf foie gras, œuf de caille

Turbot crevette du Golf de Gascogne

Homard bleu et Saint Jacques en crispy au vadouvan,
Bisque mousseuse

Ris de veau braisé au diamant noire et porto madère

Assiette de 3 Fromages

Les « Douze » coups de minuit au chocolat

Mignardises

110.-€ par personne.

Menu Complet pour l'ensemble de la table

Menu du Nouvel An

L'amuse bouche

Crumble de foie gras aux 4 épices et sa crème de Porto Madère
Raisin farci en cromesquis Mesclun d'herbes

Saint Jacques rôti et sole farcie,
Sauce au beurre noisette basilic ananas

Poularde de Bresse farcie roulé cuite lentement à la châtaigne
Sauce truffe noire

L'assiette de 3 fromages

Ou

Fromage blanc de Foissiat

Nouvel An au chocolat blanc, mandarine citron vert

Mignardises

75.-€ par personne

Menu Complet pour l'ensemble de la table

Bonne

ANNÉE 2018