

Menu Noël 2017

105 euros hors boissons.

Amuse – bouches

Appetizers

Entrées/ Starters

Foie gras de canard fait maison, pain bio toasté, chutney ananas oignon, graines de pavot bleu.
Traditional homemade foie gras, toasted organic bread, onion and pineapple chutney.

Velouté de potiron et carotte, chips de lard croustillant avec une quenelle de crème citronnée.
Pumpkin and carrot soup with crisp bacon strips and lemon cream.

Raviole de crabe, fondue de poireaux et jus de homard.
Crab « raviole », with leek fondue and lobster sauce.

Terrine de légumes de saison, chèvre frais et bouquet de salades.
Seasonal vegetable terrine with goat's cheese and mix leaf salad.

Plats/ Main Courses

Noix de st jacques snackées sur un lit de topinambours écrasés et une émulsion parmesan.
Pan-seared scallops with Jerusalem artichoke purée and parmesan emulsion

Lotte rôtie a la plancha, riz pilaf safrané et chorizo grillé.
Seared monkfish fillet with saffron pilaf rice and grilled chorizo.



Filet de cannette rôti sur un gratin de patate douce, réduction au miel.
Roasted duck breast with sweet potato gratin and honey jus.

Carré d'agneau en croute d'herbe, purée de pommes de terre à la truffe.
Herb crusted rack of lamb with mashed potato and truffles.

La grande « raviole » servie ouverte, garniture de légumes de saison et son pesto.
Large open “raviole” with seasonal vegetables and parmesan pesto.

Fromage /cheese

Brie de Meaux truffé

Dessert / dessert

La bûche du père Noël faite maison
Homemade santa's log

*Les mets servis peuvent être adaptés et modifiés selon les restrictions alimentaires
ou les allergies des convives.*
Dishes served can be adapted and modified according to dietary restrictions or allergies.