

MENU NOËL

60 Euros / pers

Amuse bouche

Burger de foie poêlé et confiture d'oignons à la grenadine

Brochette de gambas et ananas, vinaigre de passion et orange

**Marbré de foie gras de canard maison au cacao et café, poudre
d'orange fumée et chutney d'orange au pain d'épices**

**Coques de langoustines et fondue de tomates grappes, cœur basilic
et frit frit d'herbes fraîches**

Tendre veau...

**Ris de veau aux morilles, sauté de veau basse température et
croustillant de mignon de veau aux truffes, purée de céleri aux
noisettes**

**Buche de Noël.... Croustillante.... Marron,
chocolat et passion...**

Mignardises et macarons maison

MENU DU NOUVEL AN

70 Euros / pers

Amuse bouche

Burger de foie poêlé et confiture d'oignons à la grenadine

Brochette de gambas et ananas, vinaigre de passion et orange

**Marbré de foie gras de canard maison au cacao et café, poudre
d'orange fumée et chutney d'orange au pain d'épices**

**Rouleaux de printemps.... Gambas mariné au citron vert et
menthe fraîche, mousse au piment doux et avocat**

**Noisettes de chevreuil au porto et framboises, spaëtzle aux
châtaignes et pommes d'amour**

**Parfait glacé au yaourth et meringue au thé vert, fraises
marinées au basilic**

Mignardises et macarons maison