

Repas de Noël



Délices et magie

25.80 € HT/personne
28,38 € TTC/personne

3 AMUSE-BOUCHE

Pita aux légumes grillés, crème de menthe et sésame
Sucette de foie gras aux griottes
Croustillant de gambas

ENTRÉE

Millefeuille de légumes grillés à l'huile d'olive, mozzarella et tomates séchées
ou
Millefeuille de foie gras, pain d'épice, figues, amandes torréfiées

PLAT

Pavé de saumon rôti à la crème de vin Monbazillac, riz et petits légumes braisés
ou
Suprême de volaille Vallée d'Auge, feuilleté de petits Paris et gratin de pommes de terre grenaille
ou
Filet de canette, sauce fruits rouges, écrasé de pommes de terre et poêlée de cèpes

FROMAGE

3 variétés
Pain boule bio

DESSERT

Bûchette de Noël

***MINIMUM DE COMMANDE :
10 MENUS IDENTIQUES**

Repas de Noël



Empreintes et tradition

39 € HT/personne
42,90€ TTC/personne

3 AMUSE-BOUCHE

Millefeuille de foie gras aux épices et figues
Pic saint Jacques, mangue et basilic thaï
Sucette de chèvre, noix et estragon

ENTRÉE

Filet de caille aux pommes sur lit de salade
ou
Carpaccio de lotte et salade

PLAT

Filet mignon de veau en croûte à la sauce foie gras et ses champignons
ou
Filet de bar sur peau en papillote et pommes de terre écrasées à la truffe blanche

FROMAGE

3 variétés
Pain boule bio

DESSERT

Bûchette de Noël

*MINIMUM DE COMMANDE :
10 MENUS IDENTIQUES