



Reveillon de Noël

1er service

Apéritif

1 coupe de crémant avec 3 allumettes feuilletées

Entrée

Foie gras de canard bloc à la fleur de sel, chutney de figues, fusette toastée*

Plat principal

Suprême de poularde fermier, écrasé de pomme de terre et carotte fane

-ou-

(uniquement sur commande)

Filet de daurade, confit de légumes du marché, sauce vierge

Dessert

Bûches de Noël

Boissons

1 bouteille de vin Bordeaux pour 2 (rouge ou blanc)

& 1 bouteille d'eau minérale pour 2

Reveillon de Noël

2ème service

Apéritif

1 coupe de champagne avec 3 amuses-bouches

Entrée

Foie gras de canard à la fleur de sel, chutney de figues, fusette toastée

Plat principal

Suprême de poularde fermier, écrasé de pomme de terre et carotte fane

-ou-

(uniquement sur commande)

Filet de daurade, confit de légumes du marché, sauce vierge

Dessert

Bûches de Noël

Boissons

1 bouteille de vin pour 2 (Saint-Emilion ou Pouilly Fumé)

& 1 bouteille d'eau minérale pour 2

Menu non contractuel,
il susceptible d'être modifié



Reveillon de Noël menu végétarien

uniquement sur commande

Apéritif

1 coupe de crémant avec 3 allumettes feuilletées (1er service)

1 coupe de champagne avec 3 amuses bouches (2ème service)

Entrée

Velouté de butternut

aux éclats de châtaignes et croutons parfumés à l'huile fumée

Plat principal

Risotto aux légumes d'hiver, poêlée de pleurotes

Dessert

Bûches de Noël

Boissons

1 bouteille de vin et une bouteille d'eau minérale pour 2 (1er service)

1 bouteille de vin supérieur et une bouteille d'eau minérale pour 2 (2ème service)

Reveillon de Noël menu enfant

Entrée

Saumon fumé, petit blinis et sa crème citronnée

Plat principal

Suprême de volaille et son gratin dauphinois

Dessert

Bûches de Noël

Boissons

2 softs au choix

Non-contractual menu
subject to change