

MENU NOEL 2017

Amuse-bouche

Langoustine en kadaïf, crème de fenouil

Entrée

Carpaccio de foie-gras, kumquat confit et brioche au magret fumé

Plats

Saint jacques poêlées, crème de butternut, chips au lard et noisette

Pause Champenoise... Sorbet au coing et champagne

Filet de bœuf Herdshire en croûte de moelle, pommes château à la truffe et châtaignes

Fromage

Crèmeux de Roquefort, poire parfumée à la muscade

Desserts

Avant le dessert... Petite crème au caramel, cacahuètes salées

*Bûche mandarine
(Crèmeux Timut et feuilletine chocolat)*

Café et mignardises

**Menu de Noel - 90 € par personne
(Hors boissons)**