

MENU NOËL 2017

mise en bouche

Bisque de Homard / Façon Capuccino

en 4 services **78**

* à choisir

en 5 services **88**

Foie Gras de Canard des Landes – Mi-Cuit –
Gelée Champagne / Confit d'Oignon Airelles / Brioche

Saint-Jacques Rôties *
Jus de Truffe Noire / Salsifis / Persil

Saumon d'Ecosse – confit – *
Caviar / Crème d'Huîtres / Salicorne

Poularde – Fine Champagne –
Morilles / Vin Jaune / Mousse de Panais

La Boule de Noël
Chocolat / Marron / Meringue

Sélection Vins, Eaux et Café servis à discrétion (4 services) 30

Sélection Vins, Eaux et Café servis à discrétion (5 services) 40

menu enfant (-12 ans)
en 3 services **38**

Bisque de Homard / Façon Capuccino

Poularde – Fine Champagne / Pdt Purée

La Boule de Noël / Chocolat / Marron / Meringue