

*** Menu de Noël ***

24 & 25 décembre 2018

Amuse Bouche

Pâté en Croûte de Sébastien Lericolais
Colvert & Foie Gras, gelée de Coing & Agrumes

ou

Carpaccio de Bar fumé maison & Topinambours
Emulsion chaude de Chou Fleur & Caviar Harenga

Ballotine de Cerf farcie au Foie Gras & Morilles
Pommes Dauphine & sauce Poivrade

ou

Dos de Cabillaud en croûte de Chataignes
Mousseline de Panais & coulis de Betterave

Bûche de l'Hôtel de la Gare
Mousse Chocolat Blanc, gelée à la Myrtille & glaçage Chocolat

ou

Sabayon au Champagne & Fruits de saison
Sorbet artisanal au Fruit de la Passion

60€ / Personne

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restriction alimentaire ou d'allergie.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

*** Menu de la St Sylvestre ***

31 décembre 2018

Amuse Bouche

Pâté en Croûte de Sébastien Lericolais

Canard, Langoustines & Foie Gras, compotée Pomme & Raisin

ou

Truite fumée en Carpaccio & Crêpe Vonnassienne

Tombée de Poireaux & marmelade d'Orange

Filet de Sanglier rôti au Jambon Ibérique

Poire au Vin rouge, soufflé de Potiron & sauce Grand Veneur

ou

Filet de Bar en croûte de Chocolat
& médaillon de Homard

Mousseline de Cerfeuil tubéreux & réduction gastrique à l'Orange

Tarte de Riz soufflé & Pralin Coco

Ganache au Chocolat de Bali & sorbet artisanal à la Noix de Coco

ou

Omelette Norvégienne flambée au Rhum

Sorbet Mûre & glace Vanille Bourbon, coulis au Fruit de la Passion

65€ / Personne

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restriction alimentaire ou d'allergie.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS