



Zakouskis.

Assortiment de 4 pièces

&&&

Entrées froides.

Tataki de maquereau, tagliatelles de courgettes acidulées, ketchup maison à la framboise

Ou

Foie gras maison et sa déclinaison autour de la poire

&&&

Potage.

Bouillon de homard et sa raviole aux petits légumes

&&&

Entrées chaudes.

Duo de quenelles : saumon Saint-Jacques et cabillaud, sur un lit de lentilles corail au lait de coco gingembre citronnelle

Ou

Risotto crémeux au vin rouge garni de ris de veau, lard confit, escargots légèrement relevés et tuile de Parmesan

&&&

Sorbet

Grosses-pièces.

La ballottine dinde farcie aux marrons, figue pochée au cassis, chou vert braisé et tartelette d'oignons et pomme de terre

Ou

Souris d'agneau confite à basse température comme un cassoulet, pomme de terre à la graisse de canard

Ou

Roulades de scampi et filet de plie sur une fondue de fenouil, crème d'ail anisée et tagliatelles au safran

&&&

Fromages.

Assortiment de fromages et ses garnitures

Ou

Saint marcelin rôti sur sa compotée de chicons aux petits lardons

&&&

Desserts.

L'incontournable Bûche de chez Deremiens (minimum pour 4 couverts)

Ou

Le cappuccino du comptoir d'Honoré

Ou

La forêt noire revisitée



Formule n°1 :

Zakouskis, entrée froide ou entrée chaude, sorbet, grosse-pièce et dessert :
42,00 euros

Formule n°2 :

Zakouskis, entrée froide ou entrée chaude, potage, sorbet, grosse pièce et dessert :
47,00 euros

Formule n°3 :

Zakouskis, entrée froide, entrée chaude, sorbet, grosse pièce et dessert :
52,00 euros

Formule n°4 :

Zakouskis, entrée froide, potage, entrée chaude, sorbet, grosse pièce et dessert :
57,00 euros

Si vous souhaitez le fromage un supplément de 7,00 euros vous sera demandé.

« Vente de foie gras maison au prix de 9.00 euros les 100 gr »

Réservation avant le 18 décembre pour Noël
et le 24 décembre pour nouvel an.
Par téléphone : 0497/ 33 85 68