

MENUS FESTIFS

2012-2013

PRIX : 30,84 € HT - 33,00 € TTC

1 ENTREE AU CHOIX

... NAGE DE COQUILLES SAINT-JACQUES, SAUCE CHAMPAGNE
... TERRINE D'ECREVISSES A L'ARMORICAINE sur fondue de poireaux
... LE FOIE GRAS DANS TOUS SES ETATS (Nature, Figues, Poêlé)
AVEC SA GELEE DE VIN JAUNE ET SA COMPOTEE D'OIGNONS

1 PLAT AU CHOIX

... SUPREME DE POULARDE AUX POIRES & SIROP D'ERABLE
... SAUMON AUX EPICES TORREFIEES, SAUCE CAFE & VIN JAPONAIS
... CAILLE ROTIE AUX CRANBERRIES & A L'HYDROMEL
... FILET MIGNON DE VEAU FARCI AUX SPECULOOS & AU FOIE GRAS
... CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR
... CANETTE ROTIE AU BEURRE ROUGE & FRUITS D'HIVER

2 GARNITURES AU CHOIX

... GRATIN DAUPHINOIS AU FOIE GRAS & SON JUS DE TRUFFE
... POEELE GOURMANDE (Haricots verts, Petits pois, Pois gourmands)
... TRILOGIE DE PUREE A L'ANCIENNE
(Pomme de terre, Potimarron, Epinard)
... HARMONIE BOISEE (Girolles, Cèpes, Morilles, Shiitakés...)
... RIZ SAUVAGE AUX OIGNONS CAMELISES
... FAGOTS D'ASPERGES LARDES
... PATISSON FARCI AUX MORILLES

1 DESSERT AU CHOIX

... BUCHE DE NOEL (Exotique ou Poire-Chocolat)
... SOUFFLE AU GRAND MARNIE.... CHARLOTTE FESTIVE AUX MARRONS