

# **MENU DE FÊTES DE FIN D'ANNEE 2016**

\*\*\*\*\*

**Amuse bouche au gré de nos envies**

\*\*\*

**Belle noix de Saint Jacques rôtie, coulis de coriandre et  
tempura d'huîtres aux éclats de noisettes**

\*\*\*

**Tartare de langoustines au jus de betteraves et œufs  
de truite**

\*\*\*

**« L'intermède » un crémeux de foie gras et granité  
parfumé de vin chaud**

\*\*\*

**Demi pigeonneau servi sur canapé, son blanc saisi, sa  
cuisse confite, Bourguignon de légumes oubliés**

\*\*\*

**Les fromages du plateau affinés**

\*\*\*

**L'île flottante, biscuit moelleux aux fruits exotiques,  
crème légère vanillée, crumble croquant et sorbet  
mangue**

**Prix par personne 49€**