

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€