

Menu de fête

MISES EN BOUCHE DE NOEL

Cocktail maison ou verre de Vouvray

ENTRÉE

Aumônière de Saint-Jacques et Langoustines
coulis corail de St-Jacques

ou

Foie gras maison cuit au torchon
Poire tapée et vin moelleux

ou

Huitres de Marenne d'Oléron
9 huitres n°3 fine de claire

PLAT

Dos de Saint-Pierre sauce au champagne
ou

Médaille de lotte sauce bacon

ou

Médaille de filet de cerf
jus de gibier parfumé au café

ou

La beuchelle tourangelle comme une bouchée à la reine
variation de légumes anciens

ou

Filet de chapon cuit à basse température
sauce foie gras et éclats de marrons

FROMAGE

Sélection de 3 fromages

ou

Cromesquis de fromages sur salade verte

DESSERTS

Bûche de Noël aux noisettes

ou

Parfait glacé, oranges et cointreau

ou

Moelleux au chocolat et sorbet mandarine

41 € HT (45€ TTC) apéritif, menu 3 plats

Fromage supp. 5 € TTC (soit entrée, plat, fromage et dessert)

Poisson et viande supp. 10 € TTC (soit entrée, poisson, viande et dessert)

Menu valable du 1er au 30 décembre - réservation au 02 47 50 07 27
(minimum de 8 couverts)