



Le Menu de Noël 60€

Mise en Bouche

Crème brûlée au foie gras, gravlax de saumon, ballotine de pintade

Entrées

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison, confiture d'oignons rouges, gingembre confit, gelée de pommes vertes et brioche toastée.

Ou

Velouté de champignons bruns, tartelette d'escargots en persillade sur biscuit aux herbes.

Plats

Quasi de Veau(Origine France), jus aux morilles, purée de racine d'hiver et légumes du moment

Ou

Filet de turbot, sauce beurre blanc, riz crémeux et purée de butternut

Fromages

Assiette de fromages secs

Ou

Fromage blanc (avec coulis, crème ou miel)

Pré-dessert

Verrine de minestrone d'ananas

Dessert

Bûche Verveine du Velay—fruits rouges glacés et son petit verre comme on aime !

Ou

Entremets chocolat-poire sur pailleté feuilletine praliné amande noisette et sorbet poire

Joyeux Noël !

Tous nos prix s'entendent nets, taxes et services inclus



Le Menu

du Jour de l'an 60€

Mise en Bouche

Crème brûlée au foie gras, gravlax de saumon, ballotine de pintade

Entrées

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison, confiture d'oignons rouges, gingembre confit, gelée de pommes vertes et brioche toastée.

Ou

Velouté de champignons bruns, tartelette d'escargots en persillade sur biscuit aux herbes.

Plats

Quasi de Veau(Origine France), jus aux morilles, purée de racine d'hiver et légumes du moment

Ou

Filet de turbot, sauce beurre blanc, riz crémeux et purée de butternut

Fromages

Assiette de fromages secs

Ou

Fromage blanc (avec coulis, crème ou miel)



Pré-dessert

Verrine de minestrone d'ananas

Dessert

Bûche Verveine du Velay–fruits rouges glacés et son petit verre comme on aime !

Ou

Entremets chocolat-poire sur pailleté feuilletine praliné amande noisette et sorbet poire

Bonne année !

Tous nos prix s'entendent nets, taxes et services inclus



Le Menu du Réveillon (St-sylvestre) 75€



Mise en Bouche

Crème brûlée au foie gras, gravlax de saumon, ballotine de pintade

Entrée

Terrine de foie gras de canard sur brioche, compotée d'oignons rouges, confiture de figue et gingembre confit

Deuxième Entrée

Noix de St-Jacques, crevettes snackées et topinambour crémeux

Plats

Filet de bœuf (Origine France), jus aux morilles, purée de racines d'hiver

Ou

Noix de Saint-Jacques blanche, mousseline de poisson, croustillant de crevettes, sauce beurre blanc au champagne, fondue de poireaux

Fromages

Assiette de fromages secs

Ou

Fromage blanc (avec coulis, crème ou miel)

Pré-dessert

Verrine de minestrone de fruits frais

Dessert

Duo de Verveine du Velay–fruits rouges glacés et son petit verre comme on aime !

Ou

Entremets mousse ananas, biscuit dacquoise coco, gelée de mangue et sorbet ananas

Bonne Année 2025 !

Tous nos prix s'entendent nets, taxes et services inclus