

Carte des fêtes 2024

Menu 40€ /personne

Entrée froide

Foie gras de canard maison, confit d'oignon

Pain d'épices maison et magret séché

Ou

Saumon gravlax maison, pain de seigle

Et rillettes aux herbes fraîches

Entrée chaude :

Cassolette d'escargots

Ou cassolette de saint jaques, julienne de légumes
et beurre persillé.

Plat :

Grenadin de veau aux morilles

Ou suprême de volaille au riesling

Accompagnements : gratin dauphinois

Et crémeux de petits pois

Dessert :

Bûche au choix

Bûches 2024

4,5€ / part

Gourmande : biscuit madeleine
pistache, croustillant chocolat blanc, mousse
framboise et insert gélifié framboise.

Intense : biscuit chocolat, croustillant praliné
insert caramel beurre salé et cacahuètes
ganache montée chocolat noir

Pep's : biscuit madeleine, croustillant
sablé breton, ganache montée vanille
et insert cremeux citron

Exotique : génoise, croustillant chocolat blanc
Ganache montée chocolat blanc insert
fruits exotiques.

Apéritif festif

Noix de saint jacques au lard Et cremeux butternut

Croustillant de gambas

Bouchée foie gras et pain d'épices

Tatin pomme et magret séché

Chou farci au saumon

8,90€ /personne