



24/12 AU SOIR
25/12 MIDI
ET 1ER/01 MIDI

Menu de Fêtes

Buffet festif

Foie gras marbré au cacao Valhrona
Foie gras au sauternes, confit d'oignons
Crème brûlée au foie gras et porto
Saumon fumé, crème ciboulette
Saumon Gravlax
Grosses crevettes, mayonnaise maison
Huitres, vinaigre échalotes
Pinces de crabe
Jambon cru Serrano

Charcuterie Bobosse
Salades festives
Mini croque -monsieur truffés
Escargots persillés
Beignet de crevettes
Tourte feuilletée, saumon oseille
Minis verrines
Saumon bellevue
Mini boudin blanc aux pommes



Plats

Vol au vent de homard et saint Jacques, aux pleurotes, velouté de crustacé

Poularde farcie aux ris de veau et éclats de châtaignes, sauce Chablis, trait de patates douces,
grenailles au gros sel

Fromage

Demi Saint Marcellin Mère Richard, mesclun de salades aux fruits secs, trait de coing

Dessert

Boule de fêtes (mousse chocolat Guanaja, insert coulant caramel), sur un crumble spéculoos et
paillettes d'or

Buffet festif, plat, fromage **ou** dessert 49.00€

Buffet festif, plat, fromage **et** dessert 55.00€

Buffet festif, viande, poisson, fromage et dessert 62.00€

LE PAVILLON, COURS

☎ 04 74 89 83 55

