LE MENU DE NOËL

Midi et soir

TTC
42,90€

ENTRÉE

FOIE GRAS MI-CUIT, BRIOCHE TOASTÉE, CHUTNEY DE FIGUE
OU
GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE, CRÈME LÉGÈRE WASABI ET MESCLUN
OU
ŒUF PARFAIT, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET MESCLUN
OU
SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES, MOUSSELINE DE CAROTTES À L'ORANGE,
JUS CORSÉ (SUPPLÉMENT + 5€)

PLAT

BALLOTINE DE VOLAILLE JAUNE DES LANDES AUX GIROLLES,
CRÈME DE BROCOLINI, COURGES RÔTIES ET PANAIS CONFIT, JUS TRUFFÉ
OU
FILET DE DAURADE ROYALE, NID DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES
ANCIENS JUSTE SAISIS, BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE
OU
GNOCCHIS DE POTIRON, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS,
CRÈME DE PARMESAN AU GEWURZTRAMINER
OU
1/2 MAGRET DE CANARD EN BASSE TEMPÉRATURE, GNOCCHIS DE POTIRON, LÉGUMES DE
SAISON, JUS À L'ORANGE (SUPPLÉMENT + 5€)

DESSERT

TARTE AU CITRON BIO D'ANDALOUSIE
OU
ENTREMETS VANILLE, CHOCOLAT JIVARA ET FEUILLANTINE
OU
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS, CHUTNEY DE CLÉMENTINE (SUPPLÉMENT + 5€)

pallice palace en fête(s) !