



MENU DE NOËL

LE MENU « **ENTRE GOURMETS** » • 39,90 € / PERS.

LES AMUSES-BOUCHES.

SELON L'HUMEUR DU CHEF.

L'ENTRÉE.

LA BISQUE.

BISQUE DE HOMARD AU COGNAC,
« CHEESE STRAW ».

OU

LE FOIE GRAS.

FOIE GRAS MAISON « AU NATUREL »,
GELÉE AU SAUTERNES.

TROU NORMAND !

LE PLAT.

LA SAINTE-GAMBAS.

DUO DE GAMBAS & SAINT-JACQUES RÔTIS, RISOTTO AU
PARMESAN, BEURRE DE CORAIL.

OU

LE FILET DE BOEUF « RICHELIEU ».

RECETTE SIGNATURE DU CHEF.

LE DESSERT.

LA TARTE.

TARTE AU CITRON MERINGUÉE, CRÈME FRAÎCHE.

OU

LE FONDANT.

FONDANT AU CHOCOLAT, SAUCE PRALINÉ.

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION 72H EN AVANCE • MIN. 8 PERS. • OPTION VÉGÉ SUR DEMANDE.