

Menu de Noël

Dimanche 25 Décembre 2016

Soupe de Champagne

Accompagnée sa petite verrine de saumon frais et fumé , espuma de crustacé

~ ~ ~

Foie Gras Maison compotée d'oignons à la coriande

Mouillettes de pain d'épices de Beauce

Accompagné de son Verre du Coteaux du Layon

~ ~ ~

Tournedos de lotte bretonne au jambon cru

Coulis de poivrons au paprika fumé

Accompagné de son Verre de Colombelle

~ ~ ~

Douceur au Marc de Champagne

~ ~ ~

Magret d'oie au miel et épices douces ,

Ecrasé de panais à la vanille et fruits secs

Accompagné de Bordeaux Cour Montessant

~ ~ ~

Déllice de la terre d'Eure et Loir

et son Mesclun aux Noix

~ ~ ~

Le délice de Noël façon forêt noire

Accompagné de sa coupe de champagne

~ ~ ~

Café et sa Douceur

Prix par Personne: 65,00 €



Jour de L'An

Dimanche 1er Janvier 2017

" Soupe de Champagne"

Accompagnée sa petite verrine de saumon frais et fumé , espuma de crustacé

~ ~ ~

La déclinaison de la Sellerie

(Foie gras , saumon fumé , magret fumé , compotée d'oignons à la coriande)

Servi avec son Verre du Coteaux du Layon

~ ~ ~

Filet de Bœuf réduction au vin rouge , poivre de sichuan

Accompagné de St-Emilion Château La Fleur Pichon

~ ~ ~

Poire rôtie aux noix et bleu d'Auvergne

~ ~ ~

La Surprise du Chef pâtissier

Servie avec sa Coupe de Champagne

~ ~ ~

Café et sa Douceur

Prix par Personne: 58,00 €

