

ENTREES

Assortiment de Sushis et Makis

Nems de confit de Canard aux Cèpes

Marbré de Foie Gras de Canard aux Figues

Salade de Médailles de Langouste au beurre d'Orange

Cassolette de filets de Rouget, Saint-Jacques et Crevettes (Entrée chaude)

PLATS

Suprême de Pintade aux Morilles

Queue de Lotte et sa mousse crémeuse citronnée au Riesling

Magret de Canard tranché parfumé au vinaigre de Framboise

1/2 Langouste Pondichéry et son Chutney aux Poires (Sup : +2€)

Cassolette de coquilles Saint Jacques Rôties au beurre et aux herbes de Provence

Accompagnements

Gratin Dauphinois

Poêlée de Petits Légumes du Jardin

Mini gratin de Pommes de terre au foie Gras de Canard

Gratin de Courgettes à la crème fraîche et aux petits lardons

DESSERTS

Buche de Noël

Entremet Croquant Chocolat Noisettes

Assortiment de Macarons et Mignardises

Entremet à la Mangue et mousse de Fruits Exotiques