



Menu Noël Entreprise

Entrées

Terrine de foie gras de canard, confit d'oignons doux des Cévennes, toast.

Noix de Saint-Jacques parfumées à l'orange juste saisies, avocat en mousseline et écume d'eau de mer.

Saumon fumé par nos soins au miel de Châtaignier, tiédi, galette de pommes de terre à l'aneth, légumes d'hiver vapeur, écume de raifort et foie gras de lotte.

Plats

Rouelles de lotte piquées au « speck », crème d'ail au lait d'amande, embeurrée d'endives, jus court.

Médallions de chapon laqué, cèpes et pommes de terre grenaille, confit d'oignons doux au miel de châtaignier.

Quasi de veau flambé au calvados, mille feuilles de pommes de terre et flûte de poireau confit à la graisse de canard, jus de cuisson et huile de truffe.

Desserts

Bûchette de Noël façon forêt noire, framboises, compotée de fruits rouges.

Bavarois chocolat-orange, soufflé au Grand-Marnier, crème à l'orange.

Gourmandise aux poires, crème vanille cannelle, dentelles caramel.

40€ par personne
Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris