

MENU Noël

— LES ENTRÉES —

Macaron de foie gras aux épices et beurre de pommes

Carpaccio de betteraves marinées, espuma de chèvre et concassé de pacanes caramélisées

Croustillant de thon en croûte de cajun, crème acidulée yuzu et miel

— POTAGE —

Velouté de courge butternut à l'érable et lardons de sanglier fumé

— PRINCIPAUX —

Risotto de homard et crevettes poêlées au paprika fumé, bisque et petits légumes grillés

Osso bucco de veau à la milanaise servi sur une poêlée d'orzo crémeuse au vin blanc, champignons, pesto et parmesan

Pavé de saumon boucané et rôti sur peau, croquette de risotto, chimichurri et tuile d'encre de seiche

Le lapin en 2 façons:

La cuisse lentement braisée dans son jus de cuisson aux fines herbes

Le râble en croûte de bacon farci de fromage feta, tomates séchées et basilic

Tomahawk de bœuf AAA sur le grill accompagné d'un ragoût de pommes de terre Gabrielle crémeux, cipollinis caramélisés, tomates confites et effeuillade de choux de Bruxelles
(pour 2 personnes)

— DESSERT FESTIF —

Café, thé, infusion

