



MENU

DE

Noël



Entrée

- Cocotte de pétoncle ail et fines herbes 6,00 €
- Crème brûlée Foie gras 7,00 €
- Allumette feuilletée poulet langoustine 5,00 €

Poisson

- Pavé de Sandre, poêlée aux girolles, flan butternut 14,00 €
- Dos de Cabillaud en croûte de noisettes, beurre blanc, duo de carottes 12,00 €
- Brochette de St Jacques, crème de chorizo, mousseline d'asperges vertes 14,00 €

Viande

- Médaillon de sanglier, sauce vin de noix, poêlée champêtre 12,00 €
- Souris de cerf confite, sauce grand veneur, risotto de panais 12,00 €
- Caille farcie, sauce roquefort, 1/2 poire rôtie, purée de pommes de terre et noisettes grillées 14,00 €

Fromage

- Plateau fromage classique (Brie, Comté, Chèvre, St Nectaire) 2,00 €
- Plateau fromage local (Camend'herbes, le "49", Tomme de la Fontaine, Chèvre bûche, Tomme chèvre de la Chevry) 3,00 €

Dessert

- Bûche verveine poire choco 4,00 €
- Bûche macaron vanille clémentine 4,00 €
- Tarte crumble exotique 3,00 €

