



MENU DU 25 DECEMBRE 20019

45€ Hors Boissons
Accord Mets et Vins 28€

AMUSE BOUCHE

Escargot en Croquette, Velouté d'Ail Doux, Mousse de Persil, Terre des Bois



ENTREE

Dôme de Saumon Fumé par nos soins, Mousseline de Saumon et Cœur Saint Jacques.
Mousseline D'Herbes Fraîches aux Suprêmes de Citron Confit.



PLAT

Cuisse de Chapon d'Ancenis Farci aux Pépites de Morilles, Pressé de Pomme de Terre Princesse de Bretagne à la Truffe, Jus à la Glace à la Crème de Truffe.



FROMAGES

Notre sélection de Fromages Affinés, Chutney de Panais aux figues Séchées.



DESSERT

La Clémentine comme une Omelette Norvégienne, Flambage Cointreau et Fleur de Glace Cointreau

Toutes recommandations alimentaires doit nous être précisées dès la réservation, aucune modification de menu sera accordé, 50% d'arrhes vous sera demandé lors de la réservation.

*Nous nous réservons le droit d'annulée l'événement si le nombre minimum d'invité ne serait pas atteint.
Les réservations doivent se faire avant le 20 décembre 2019 ;*