

Menu de Noël 2016

Réveillon du samedi 24 + Déjeuner du Dimanche 25 Décembre.

Mise en bouche

-Escalope de Foie Gras poêlée en Burger de Brioche et Crème de Cèleri

Entrées

-Assiette de l'Ecailler

(4 Huitres n°2, 6 Praires, 1 Gambas géante, Bulots et Rillette de Tourteau), Ou

-Boudin Blanc truffé, sauce Cèpes

Viandes

-Suprême de Chapon au Vin Jaune, Morilles et Foie Gras, Trio de Purées, Ou

-Carré d'Agneau laqué au Miel et Romarin, Gratin de Potiron aux agrumes

Poissons

-Bourride de Lotte et saumon, Légumes tournés, Ou

-Velouté de châtaigne et St Jacques

Fromages

-Dégustation de 3 fromages parmi la sélection de Xavier Thuret (M.O.F. Affineur), Ou

-Brie rôti farci à la truffe

Desserts

Servis avec une Coupe de bulles de Loire

-Bûche au Chocolat, Ou

-Crêpes Suzette

Café

Formules ;

58.00 € TTC

55.00 € TTC – Sans le Fromage

53.00 € TTC – Viande ou Poisson

48.00 € TTC - Sans le fromage

Menus « Bistronome et Terroir » également disponibles durant ces services