

Menu de Noël 2017

Réveillon Dimanche 24 et Déjeuner Lundi 25 Décembre

Mise en bouche...

-St Jacques...

Entrées

-Terrine de foie-gras (canards de Vendée),
Gelée des coteaux et chutney d'oignon

Ou

-Douzaine d'huîtres et déclinaison de condiments

Plats

-Homard gratiné et beurre de corail

Ou

-Suprême de Chapon au Vin Jaune et châtaignes

Accompagnements

Gratin de pomme de terre fromagé et poêlée de girolles

Fromages

-Camembert rôti à la truffe

Ou

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

Desserts

Servis avec une Coupe de bulles de Loire (brut ou rosé)

-Bûche au Chocolat, cœur en tartare d'ananas – litchi

Ou

-Choix dans notre carte des desserts

Thé ou Café

Formules et tarifs :

54.00 € TTC :

Mise en bouche - Entrée - Plat (Poisson + Viande = 69 €)

Fromage – Dessert (et sa coupe)

49.00 € TTC :

Sans le fromage (Poisson + Viande = 64 €)

Menus « Bistrone » également disponible durant ces services