

Menu de Noël 2020

Diner Jeudi 24 et Déjeuner Vendredi 25 Décembre

Mise en bouche...

-Petit rouleau de printemps à la mangue et Langoustine

Entrées

-Marbré de foie-gras au vin rouge de Noël, chutney poire et coings et brioche

Ou

-Mille feuilles de « courge spaghetti » et émietté de crabe au citron vert,
Bisque d'étrilles

Plats

-St Jacques du Guilvinec au lard de Colonata et citronnelle,
Gnocchi à la betterave et pois gourmands

Ou

-Suprême de chapon, sauce Albufera (truffes et foie-gras),
Girolles en persillade et buche de polenta au comté

Fromages

-Tatin d'oignons doux et Ste Maure de Touraine, *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 à la pomme, noix de Cajou, et chocolat au lait, *Ou*

-Mi cuit au caramel et tuile choc. Coulis de kiwi, *Ou*

-Poire pochée aux épices, parfait glacé au réglisse, *Ou*

-Vacherin mandarine et pistache

Thé ou Café

Formules et tarifs :

62.00 € TTC :

Mise en bouche - Entrée - Plat - Fromage - Dessert (et sa coupe)

(Ou Poisson + Viande = 75 €)

55.00 € TTC :

Sans le fromage

(Ou poisson + Viande = 68 €)



Menu « Bistronome » également disponible durant ces services