

Menu « Fête Magique » de Noël

Foie gras en terrine... chiffonnade de magret de Canard,
roquette aromatisée à l'huile de noix, réduction
de vieux vinaigre balsamique, brioche toastée



Risotto crémeux au Prosecco, Saint-Jacques poêlées,
quenelle de mascarpone à la truffe,...

ou

Ravioles fraîches farcies de Homard...,
ricotta et citron de Sicile, bisque légère au safran



Le Bar de ligne en filet aux herbes aromatiques d'Italie,
tombée de crevettes grises, sauce fine au Prosecco,
épinard beurré, risotto

ou

Filet Pur de Biche rôti à la figue, jus brun au
Vino Nobile parfumé à la cannelle, légumes de saison,
écrasée de pomme de terre à la truffe



Truffani à la mousse de chocolat,
saveurs de noisette du Piémont, caramel vanille,...

ou

Panna Cotta et sa farandole de fruits rouges

Menu à emporter 70€/personne (2 entrées, 1 plat, 1 dolce,...)
Pour l'apéritif...Prosecco Brut Millesimo DOP (30€)
Réservations souhaitées au plus tard pour le 22 décembre
Enlèvement le mardi 24 Décembre de 13h00 à 15h00
Commandes uniquement par téléphone au 081/61.50.50
(il y a une déviation sur le téléphone mobile)

Idee cadeau ? Bon à valoir pour un repas dans notre restaurant

Menu sur place à 82€ (mises en bouche, 2 entrées, sorbet, plat, dessert,...) le mardi 24 au Réveillon de Noël et le mercredi 25 décembre.

Le mercredi 25 décembre Chaque entrée, plat, dessert peut être servi individuellement.

A LA CARTE

« Les Suggestions du moment reste à votre disponibilité »

Pour toute question et /ou demande particulière merci de nous contacter par téléphone.

Nous vous remercions pour votre confiance depuis toutes ces années.