

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



Noix de Saint-Jacques rôties,
émulsion de topinambour, poireaux,
croquant de coppa,...

ou

Ravioles fraîches farcies de Homard...,
courgette jaune, bisque légère au safran



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

ou

Filet Pur de Veau, croûte d'herbes,
jus réduit au Marsala et Cardamome, légumes d'hiver,
fondant de pomme de terre à la truffe



Truffani,... une mousse délicate
aux saveurs de noisette du Piémont,
pralinée croustillante, caramel vanille,...

ou

Panna Cotta, douceur aux fruits rouges,... tuile à la menthe



Option : sélection de fromages affinés de la péninsule
(dessert) en plus du menu +15€

Menu à emporter 70€/personne (2 entrées, 1 plat, 1 dolce,...)

**Pour l'apéritif,...Prosecco DOC Millesimo « Le Contesse »
(30€)**

Réservations souhaitées au plus tard pour le 21 décembre

Enlèvement le mercredi 24 Décembre entre 13h et 15h

Commandes uniquement par téléphone au 081/61.50.50

(il y a une déviation sur le téléphone mobile)

Idée cadeau ? Bon à valoir pour un repas dans notre restaurant.

**Menu sur place à 82€ (mises en bouche, 2 entrées,... plat,
dessert, mignardises...) le mercredi 24 au Réveillon de Noël**

**Pour toute question et /ou demande particulière merci de nous
contacter par téléphone, nous nous ferons un plaisir de vous
aider.**

**Nous vous remercions pour votre confiance depuis toutes ces
années.**