



Menus de Fêtes 2020

Menus

Vins



CHAMPAGNE sélection Abeille Royale.....	La Bouteille 17,20 €
CRISTIAN SENEZ	
CHEVERNY blanc ou rouge.....	8,00 €
MENETOU SALON blanc ou rouge.....	12,40 €
BORDEAUX rouge Château RECOUGNE.....	9,40 €
COTEAUX DU LAYON blanc.....	14,90 €

Les 7 pièces de cocktail

Le « Foie Gras »

Bûche de Foie Gras maison, chutney d'agrumes et briochette.

La « Lotte » (uniquement Menu Gold)

Médallions de Lotte aux suprêmes d'agrumes et zestes de citron combava, petits légumes fanes.

Le « Chapon »

Chapon farci aux cèpes et marrons, jus corsé au poivre de Timut, Pommes Anna et légumes oubliés.

Le « Criollo »

Biscuit coco, mousse de chocolat noir d'Haïti, zestes de citron, gingembre et cœur Dulche.

Menu Silver

1 entrée froide

33,50 €
par personne

Menu Gold

1 entrée froide
+ 1 entrée chaude

45,00 €
par personne

Pièces de Cocktail



1,20 €
la pièce

Petit dôme de Homard et perles sur sablé noir.

Cuillère de carpaccio de Langoustines et vinaigrette Yuzu.

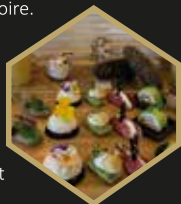
Cylindre de Foie Gras et cerise noire.

Transparence de Concombre et Saumon norvégien.

Verrine de crémeux de Châtaigne, cube de Foie Gras aux saveurs de truffe.

Pince de Bresaola, chèvre frais et noix.

Financier à la roquette, crème légère citronnée et noix de pétoncle.



A la carte

Entrées Chaudes



12,80 €
par personne

La « Lotte »

Médallions de Lotte aux suprêmes d'agrumes et zestes de citron combava, petits légumes fanes.



Le « Homard » (+ 3 €)

Demi homard en 2 façons (croustillant et poêlé), crémeux de homard, petits légumes fanes.



Les « Ris de Veau »

Ris de Veau braisé à la truffe.



Entrées Froides



8,50 €
par personne

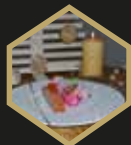
Le « Foie Gras »

Bûche de Foie Gras maison, chutney d'agrumes et briochette.



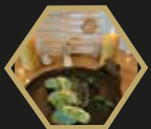
Le « Saumon »

Saumon Gravlax maison, quenelle de chèvre frais et éclats de noix et betterave.



La « Saint Jacques »

Tartare de Saint Jacques au wakamé, tuile d'encre de seiche.



Fromages



3,50 €
par personne

Briochin de Saint Marcellin au Miel du Gâtinais.

Brie farci à la truffe.



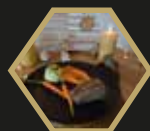
Plats



15,50 €
par personne

Le « Chevreuil »

Chevreuil sauce Grand Veneur, flan de panais aux airelles et virgule de purée de patates douces.



Le « Chapon »

Chapon farci aux cèpes et marrons, jus corsé au poivre de Timut, Pommes Anna et légumes oubliés.



Le « Turbot » (+ 3 €)

Turbot en croûte d'algues, beurre blanc au champagne, purée de patates douces et panais rôtis.



Desserts



4,50 €
par personne

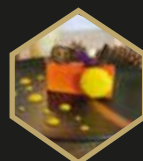
Le « Criollo »

Biscuit coco, mousse de chocolat noir d'Haïti, zestes de citron, gingembre et cœur Dulche.



Le « Retour du Japon »

Biscuit Joconde Thé Matcha, compotée de mangue et fruits de la passion, mousse Yuzu.



Le « Sous haute sphère »

Coque de chocolat noir, ananas rôti au miel de châtaignier, crémeux pain d'épices.

