



=> Noël : Réservation jusqu'au 20 décembre 2021

=> Nouvel an : réservation jusqu'au 27 décembre 2021

BUFFET NORVEGIEN

Duo de Foie Gras de Canard « Maison » aux Morilles et Mendiants bardé de Magret Fumé
Et Mirliton de Foie Gras aux Baies de Goji & Cranberries
Coleslow de Panais Florida, Chutney Figue Rhubarbe

Assiette Romaine aux Segments de Mangue, Figue, Mozzarella,
Tomate Confite et Jambon de Parme aux éclats de Parmesan

Charcuteries fines Ibériques en tapas, Pain de Campagne Céréales tranché

Huître en gelée d'Eau de Mer Et Œufs précieux,
Finger de Pain Suédois, Coleslow de Panais

Suprême de Bar Vapeur aux Saint-Jacques & Homard, Coussin de Perles Marines,
Mirliton de Saumon Grawlax en Sushi sur Canapé, Mousseline Citron Vert

LE PLAT CHAUD AU CHOIX

Petit Rôti de Gras de Cuisse de Chapon, Jus Doré aux épices de St-Nicolas,
Finement apprêté de Foie Gras, Châtaignes et Champignons Sylvestres,
Ecrasé de Pommes de Terre, Cranberries confite, poêlée des quatre Saisons,

Ou

Tournedos de Filet Mignon de Cerf,

soigneusement bardé et réhaussé d'un hachis de Morilles et Foie Gras,
Jus à la Diable aux baies de Cassis et Mignonettes de Poivre de Kampot,
Lingot de Polenta, mille-feuille de Légumes Colorés

Ou

Trilogie de Paleron : Bœuf, Veau et Agneau, Braisé aux épices Berbères,

Graines Gourmandes aux Fruits Secs et éclats exotiques de Saison,
Bouillon ambré au Cumin et Coriandre, Racines potagères vapeur

DESSERTS

Le Puits Ivoire

Mangue Passion aux fruits rouges exotiques de Saison, Coulis Mangue Citron Vert

Coussin Macaron Framboises

sur « Pouf » Nougat Fruits Rouges, Eclats d'agrumes et Coulis

Coffret Gourmand de la Fête : composé de Six Mignardises sélection,
Un Sapin d'épices, une verrine et un pique de Fruits exotiques

Petits pains 2/pers

TARIF TTC : 34.00 €/pers
MINIMUM 5 PERS