



=> Noël : Réservation jusqu'au 20 décembre 2019

=> Nouvel an : réservation jusqu'au 27 décembre 2019

## **BUFFET FROID**

Marbré de Foie Gras de Canard aux Morilles et Mendiants,  
Epices de la Saint-Nicolas et Vin Jaune

Coupes de crudités saisonnières  
Pépinettes « Bien-Être » à la brunoise de primeurs

Charcuteries fines Ibériques en tapas, Pain de Campagne Céréales tranché

La Grande Assiette Scandinave :  
Wraps de Saumon Grawlass à l'Aneth et fromage frais,  
Tartare de St-Jacques et Brunoise d'ananas, Rillettes de Truite fumée ,  
Huître en gelée d'Eau de Mer Et Œufs précieux, Finger de Pain Suédois, Petite Salade au Raifort

Portefeuille de Bar Vapeur au Tartare de Saint Jacques iodées  
sur Cocktail de la Perle des Vosges, Petit Mille Feuille de Truite Grawlass  
aux éclats de tomate confites et herbes choisies, mousseline citron vert

### **ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES**

Carpaccio de Volaille mariné sur tartare de tomate Confite

Effeillé de magret de Canard Rosé

Géode de Suprême de Caille, intérieur Foie Gras et Petite farce Fine aux Champignons

Vitello Tonnato (Lamelles de Quasi de Veau sur petites Pousses, sauce César)

### **DESSERT**

**Autour du fruit** : Tiramisu mascarpone aux fruits Rouges,  
Pana cotta fruits de la passion Tutti Frutti

**Le chocolat décliné** : Moelleux chocolat Noir, crème vanille gousse,  
Trio de mignardises Chocolat Caramel

**Entremets tradition** : Pot de Crème praliné aux éclats d'amande grillés,  
Crêpettes tricorne Bergamote/Griottes

**Mignardises & Verrines** : Mignardises traditions en variations, Verrine Rocher Coco Antillais  
Verrine crème noisette aux macarons rompus

### **PETITS PAINS 2/PERS**

**TARIF TTC : 29.50 €/pers**

**MINIMUM 5 PERS**