



Buffet des entrées

Huîtres de Marennes d'Oléron n°3, pain noir, beurre ½ sel
Crevettes roses

Moules en demi-coque au beurre d'ail persillé

Foie gras de canard, pain d'épices et pain frotté vanille

Mi-cuit de thon rouge pané au curry et crème de lait coco

Terrine de légumes et coulis vert

Salade de lentilles de Cilaos, vinaigrette moutardée et queues de langoustines

Tartare de mangue fraîche au magret de canard fumé

Buffet des plats chauds

Volaille fermière de Bresse au jus crémeux d'écrevisses

Cuissot de cerf braisé sauce civet au piment d'Espelette

Dos de cabillaud vapeur, jus au miel d'orange épicé et cacahuètes

Tournedos d'espadon à la sauce champagne et cranberry

ACCOMPAGNEMENTS

Riz basmati

Gratin dauphinois

Printanière de légumes du jardin

Linguines à l'encre de seiche

Fromages

Plateau de fromages secs et pain du fournil

Buffet des desserts

Bûche de Noël

Tartelettes panna cotta aux myrtilles

Le « Merveilleux »

Mousse mandarine et caramel beurre salé en crumble

Papillotes

Confiseries créoles

Letchis

140 € par adulte hors boissons - **65 €** par enfant de 4 à 12 ans