

# Réveillon de Noël

MENU

## Soupe

BISQUE DE HOMARD, SAUCE ROUILLE ET CROÛTONS

## Banc de Fruits de Mer

LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES, BULOTS, HUÎTRES,  
MOULES MARINÉES, PINCES DE CRABE

SAUCES & CONDIMENTS

## Mise en Bouche de Noël

SAUMON FUMÉ

SAUMON EN BELLEVUE

SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE

SALADE DE POMMES & NOIX À L'ANETH,  
MINI BLINIS, CRÈME AU RAIFORT

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON, CHUTNEY  
DE FRUITS ROUGES, PAINS AUX FIGUES

## Petites Verrines de Fêtes

COCKTAIL DE CREVETTES AUX SÉSAMES  
NOIRES & MOUSSE D'AVOCAT

DÉCLINAISON DE TERRINES DE PORC (AU  
POIVRE VERT, PISTACHE, FOIE GRAS)

SALADE MESCLUN DU PIRATE

FEUILLETÉS AUX NOIX DE SAINT-JACQUES

POULET FORESTIER EN CROÛTE



## Plats Chauds

BOUDIN BLANC FLAMBÉ AU CALVADOS SAUCE AUX GIROLLES  
CHAPON FARCI, CRÈME AU FOIE GRAS DE CANARD & MORILLES

AGNEAU RÔTI, CRÈME DE MOUTARDE À L'ANCIENNE  
FAUX-FILET À LA DÉCOUPE SAUCE MARCHANT DE VIN

MAGRET DE CANARD AUX AIRELLES

PAVÉ DE SANDRE AU CRUMBLE DE POIRES BEURRE BLANC

BLANQUETTE DE FRUITS DE MER, CRÈME AU SAFRAN

## Légumes et Accompagnements

GRATIN DE POTIMARRON AUX NOISETTES ET PARMESAN  
FRICASSÉ DE CÈPES ET GIROLLES, AUX PIGNONS DE PIN

BOULGOUR AUX FRUITS SECS

POÊLÉE DE LÉGUMES AUX HERBES

PÂTES AU COULIS DE POIVRON CRÈME AUX MARRONS



## Desserts

BÛCHES DE NOËL

ASSORTIMENT DE VERRINES SUCRÉES

CHOUX À LA CRÈME & MACARONS

CASCADE DE FRUITS FRAIS

SÉLECTION DE PÂTISSERIES DE NOËL

SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

## Buffet Enfant

FISH & CHIPS

POULET PANÉ

ONION RINGS

PIZZA AUX FROMAGES

POMMES DUCHESSE

GRATIN DE MACARONI