

MENU

RÉVEILLON DE NOËL



ENTRÉES

Salade d'Archibald aux asperges, magret fumé et noix
Mises en bouche de Noël

Foie gras mi-cuit, pain d'épice, duo de chutney manigüe & figue

Déclinaison de saumon : fumé, en bellevue & gravlax

Salade landaise de Noël, vinaigrette à l'huile de sésame

Salade de queues d'écrevisses aux agrumes



BANC DE FRUITS DE MER

Langoustines

Bulots

Crevettes roses & grises

Pinces de tourteaux

Huîtres

Oursins



PLATS CHAUDS

Jambon braisé à l'os (à la découpe) , sirop d'érable et mandarine

Chapon farci, sauce forestière

Carré d'agneau en croûte d'herbe, jus corsé au thym

Longe de veau caramélisée, crème aux morilles

Blanquette de saumon, crème de langoustine

Filet de caille, mangue aigre douce

Rascasse, crème de groseille



LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois au Cantal et cèpes

Risotto d'épeautre aux petits pois et parmesan

Poêlée de légumes de saison

Gnocchis au beurre demi-sel

Riz aux éclats de pistache



DESSERTS

Bûche de Noël

Assortiment de verrines de Noël

Choux à la crème et macarons

Cascade de fruits frais

Sélection de pâtisseries de Noël

Fromages de nos régions

Bar à bonbons



BUFFET ENFANT

Fish & Chips

Poulets croustillant

Boulettes de bœuf

Pizza en fête

Pommes de terre Anna

Lasagnes à la bolognaise

Pâtes, frites et légumes d'hiver