

# MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

## ENTRÉES

Trio de saumon : en bellevue, fumé, gravlax

Foie gras mi-cuit maison au poivre de timut,  
toast aux figues, chutney d'ananas

Composition de terrine de porc maison aux  
éclats de truffe & pistache

La belle salade landaise au foie gras & magret  
aux saveurs des bois

Sélection de pains surprises

Rosace de tomates anciennes, gésier confit,  
sauce mousseline aux fines herbes

Salade de Saint-Jacques à la crème de céleri  
et crumble parmesan

Velouté de châtaigne et champignon



## PIÈCES EN FÊTE

Tartare de thon au lait de coco et sauce Thai

Tartare de tomate, crème "Caprice des Dieux"  
Tartare de légume au Yuzu & queues de gambas

Mini navette au caviar d'aubergine, poulet au  
curry, houmous ricotta

Mini bagel au saumon fumé, jambon Serrano,  
rillettes de tourteau

Mini club sandwich avec effiloché de poulet,  
mousse au Comté et noix concassées

## FRUITS DE MER

Langoustines

Crevettes roses

Bulots

Huîtres

Moules marinées

Pinces de crabe

Palourdes & oursins

## PLATS

Jambon à l'os au kumquat confit & marmelade d'orange (viande à la découpe)

Dinde de Noël rôtie, jus aux cèpes et marrons

Carré d'agneau rôti, crème de morilles

Magret de canard aux fruits des bois

Filet de daurade grillé, crème au safran

Cassolette de Saint-Jacques et pinces de homard, crème de corail

## ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de pomme de terre aux champignons, gratiné au cheddar

Poêlée de champignons aux pignons de pin

Risotto de blé aux tomates confites et roquette

Mitonné de légumes gourmands

Poires confites au vin & cannelle

Gnocchi Bio à la sauge et sel de Guérande

## DESSERTS

Bûches de Noël

Assortiment de verrines sucrées

Macarons

Fontaine de chocolat & friandises

Cascade de fruits frais

Sélection de pâtisseries de Noël

Sélection de fromages de nos régions

Assortiment de petits fours

Cadre opéra mangue ou fruits rouges

## MENU ENFANT

Beignets de colin

Poulets panés

Onion rings

Farandole de pizzas

Pommes frites

Gratin de macaroni

