

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
Pincés 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 pincés 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



Le menu peut être sujet à des modifications