



MENUS FETES DE NOEL ET 1 JANVIER 2022 à 40€

Mise en bouche: Torsade feuilleté fromage
et verrine à la framboise, betterave et asperge

Entrée au choix

Saumon gravellax et salade de mâche aux herbes fraîches

OU

Terrine de foie gras maison marbré au piment d'Espelette
Chestney de poire et petit pain aux graines

Trou Normand (sorbet poire et alcool de poire)

Plat au choix

Souris d'agneau confite au thym et fagot d'haricots verts, gratin Dauphinois

OU

Saint-Jacques au beurre de Baratte sauce corail aux crustacés et mousseline de châtaignes

OU

Filet de bœuf aux morilles, endives braisées et pommes salardaises

OU

Suprême de chapon aux chanterelles Aligot et fagot d'asperges

Dessert au choix

Poire Williams pochée au vin Moëlleux (Bergerac) crème fouettée et amandes grillées

OU

Trio de sorbet arrosé de crème de framboise