

LA CARTE

PLATS CUISINÉS LE JOUR MÊME SERVIS EN BOCAUX
RÉSERVATION LA VEILLE AVANT 15H AUPRÈS DE LA RÉCEPTION

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 22€



LUNDI 27 DÉCEMBRE

ENTRÉE

MILLEFEUILLE DE BETTERAVES ET CHÈVRE FRAIS, HUILE DE COMBAVA

PLAT

NOUILLES SAUTÉES AU POULET ET LÉGUMES CROQUANTS

DESSERT

PANA COTTA AUX FRUITS ROUGES

MARDI 28 DÉCEMBRE

ENTRÉE

SAUMON FUMÉ MAISON ET TZATZÏKI DE CONCOMBRES À L'ANETH

PLAT

BŒUF BRAISÉ AUX CAROTTES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

DESSERT

SALADE DE FRUITS FRAIS AUX BAIES DE GOJI

MERCREDI 29 DÉCEMBRE

ENTRÉE

SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS, BALSAMIQUE ET COPEAUX DE PARMESAN

PLAT

RISOTTO AUX CÈPES ET FRUITS DE MER, PETITS LÉGUMES

DESSERT

TIRAMISU AUX SPÉCULOS, CAMEL BEURRE SALÉ

JEUDI 30 DÉCEMBRE

ENTRÉE

SALADE COLESLAW, MAQUEREAU FUMÉ

PLAT

EMINCÉ DE DIOTS AU VIN BLANC, CROZETS ET PURÉE DE CÈLERI

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

VENDREDI 31

MENU DU NOUVEL AN TARIF SUR DEMANDE

ENTRÉE

HUITRE MARENNES OLÉRON, VINAIGRE ÉCHALOTTES ET ESTRAGON, (2 BOUDINS BLANC AUX TRUFFES)

PLAT

BALLOTINE DE CHAPON FERMIER AUX CÈPES, JUS FORESTIER

GRATIN DE PATATES DOUCES ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES

DESSERT

CHARLOTTE CRAQUANTE AUX POIRES, CHOCOLAT ET MARRON GLACÉ

