



Menu de Saint-Sylvestre 2017

79 € par personne à volonté hors boissons (-50 % pour les enfants)

Buffet froid :

Foie gras de canard au poivre long, façon torchon « maison ».
Carpaccio de bœuf, céleri rémoulade, copeaux de parmesan, vinaigrette à la truffe.
Terrines « maison ».
Huitres creuses.
Ballotine de saumon fumé, écrevisses et chèvre frais.
Blinis de truite fumée, caviar de truite.
Elbot fumé à la ficelle, persil, échalote.
Terrine de poisson, noix de Saint-Jacques, poireaux, Noilly Prat.
Légumes feuilles.
Assortiments de crudités.
Emulsions froides, confit et chutney.

Buffet chaud :

Saumon d'Écosse « Label rouge », cuit sur peau, Choron.
Crevettes sauvages d'Argentine, chicons et safran.
Civet de biche aux noisettes et « Sirop de Liège ».
Ballotine de volaille, foie gras, morilles et vin jaune.
Pommes croquettes artisanales.
Purée de patates douces, oignons confits, vitelottes.
Jardinière de légumes.
Pommes aux airelles cuisinées.
Poires au vin rouge épicé.

Plateau de fromages et Buffet desserts:

Eventail de fromages d'ici et d'ailleurs.
Eventail de desserts « maison »

