

Carte Rendez-vous de fête



Apéritif

*Crémant de Bourgogne
et ses amuse-bouches*

Café

Eau minérale (50cl)

Vins (37,5cl)

Petit Chablis

Graves Le Maine Perin

*Saumon d'Ecosse fumé par nos soins et
servi comme un maki, crème sublime raifort et citron vert*

ou

*Escalope de foie gras de canard au sautoir, navets confits,
parfum de fèves de Tonka, jus acidulé*

ou

*Noix de Saint Jacques et racines hivernales façon wok
sous un bouillon à la citronnelle et coriandre*



*Dos de cabillaud vapeur, fine purée de carottes au cumin,
poêlée d'endives croquantes, beurre battu au jus d'orange*

ou

*Gigot d'agneau de nos régions rôti,
gratin dauphinois à la Forme d'Ambert*

ou

Suggestion du chef



Crème coco, ananas confit au basilic, éclat de noix de coco

ou

*Palet chocolat au lait à la fleur de sel,
crème fruits de la passion*