

Menu de Noël

Midi

Entrées

Pâté en croûte à la pintade et aux morilles

Foie gras de canard et son toast brioché

Assortiment de crevettes, bulots accompagnés de son citron BIO

Saumon fumé et sa chantilly à la salicorne

Salade de mâche aux fruits secs

Plats

Suprême de volaille BBC, sur son lit de marrons, sauce forestière

Pêche du jour au beurre blanc

Accompagnements

Pommes noisettes au four

Poêlée festive aux marrons, potimarron et fèves

Desserts

Rosace de fruits rouges

Sapin chocolaté et rêves vanillés

L'étincelant cube vanillé fève de tonka

Chocolats de Noël - Bio

Clémentines corses - Bio



Menu de Noël Soir



Entrées

*Foie gras de canard et son toast brioché
Truite française fumée et sa chantilly de
salicorne*

Aumônières de Saint-Jacques

Plats

*Sauté de biche accompagné de
marrons - française et locale
Pêche du jour au beurre blanc*

Accompagnements

*Gratin de pomme de terre à la truffe
Butternut et panais rôtis au four - Bio Local*



Desserts

*Vague enchantée aux fruits rouges
Petits choux façon Saint-Honoré*