

Menu des Fêtes

75 €

Mise en Bouche
Huitre chaude au Champagne

~~~~~

*Terrine de Foie Gras de Canard au cognac avec ses Toasts briochés*  
*Petite Salade gourmande d hiver*  
*Confiture de Figue*

~~~~~

Noix de Saint Jacques Pôelées au thym frais
et son Cèpe à la Truffe
Capuccino de citron vert et jaune

~~~~~

*Pause digestive*

~~~~~

Filet de Bar cuit en étuvée aux éclats d 'olives
Infusé au safran de Romégier Ardèche " Karine Maggiore "

~~~~~

*Filet de Veau rôti de pays aux Morilles*  
*Cuit en basse température et croustillant dans sa Panure*

*Légumes des fêtes en symphonie*

~~~~~

Assiette de Fromages Affinés de nos terroirs
Ou
Fromage Blanc en Faisselle à la crème

~~~~~

*Le Crémeux Pomme et Praliné Gourmand Valrhona*  
*Ou*  
*Mont Gerbier de Joncs*  
*Ou*  
*Crème brulée à la Châtaigne*  
*Ou*  
*Coupe de Fruit et Sorbet des Fêtes*

**Prix TTC**