MENU DE

Noël



restaurant
LE GOURMAND

SERVI LE 24 DÉCEMBRE AU SOIR ET LE 25 DÉCEMBRE À MIDI

Menu

24 AU SOIR & 25 MIDI

ENTRÉE

Marbré de foie gras de canard mi-cuit

aux éclats de marron glacé, toasts briochés

OU

Tartare de Saint Jacques et saumon fumé en cannelloni

perles de « citron caviar »

POISSON

Ballotine de cabillaud aux écrevisses « terre et mer »

OU

Médaillons de lotte, beurre blanc au safran

Risotto crémeux au parmesan et mini-légumes croquants

PLAT

Filet de bœuf cuit à basse température et morilles, sauce crémée

OU

Mijoté de chevreuil, sauce marchand de vin aux airelles

Pommes Dauphine maison, pointes d'asperges vertes rôties



Menu

24 AU SOIR & 25 MIDI



BÛCHE

« La Pom’ caramel »

Mousseline vanillée et dés de pommes caramélisées

OU

« L’instant acidulé »

Duo crémeux citron vert & basilic

OU

« Secret glacé des agrumes »

Chocolat du Mexique, cœur mandarine

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS EN SUPPLÉMENT (7.50 € /PERS)

3 PLATS
ENTRÉE, PLAT, DESSERT : 58 €

4 PLATS
ENTRÉE, POISSON, VIANDE, DESSERT : 68 €



RÉSERVATION

03 85 410 410