MENU DE NOËL

AMUSE-BOUCHE

HUÎTRES DE DAKHLA AVEC BRUNOISE DE CÉLERI BOULE,
PLUCHE DE CORIANDRE, HUILE D'OIGNONS VERTS AU JUS ET
ZESTE DE CITRON

ENTRÉE

MOELLEUX AU HOMARD, CALAMARS ET GAMBAS
MINI CRESSONS, ŒUFS DE CAILLE, CRÈME LÉGÈRE AU SAFRAN
ET VINAIGRE DE POMME

PLAT

DINDE RÔTIE, CHOUX DE BRUXELLES CONFITS AU JUS DE VIANDE,
PATATES DOUCES FONDANTES,
PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE DOUX,
FARCE AU PAIN ET FOIE DE VOLAILLE AVEC
SON JUS À L'OIGNON ROUGE, SAUCE DOUCE

OU

PAVÉ DE SAUMON WELLINGTON, SAUCE CRÈME À L'ÉCHALOTE,
PURÉE FINE D'ARTICHAUTS,
ÉCRASÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE

DESSERT

BÛCHE IMPÉRIALE
DACQUOISE NOISETTE, FEUILLETÉ AU PRALINÉ, MOUSSE VANILLE,
COMPOTÉE DE POIRES AUX ÉPICES

OU

BÛCHE TRADITIONNELLE REVISITÉE
BISCUIT VIENNOIS, PRALINÉ NOISETTE, GANACHE CAMELIA,
SABLÉ AU PRALINÉ ET FLEUR DE SEL,
MOUSSE AU CHOCOLAT CARAÏBE, JIVARA ET
GLAÇAGE AU CHOCOLAT

950 MAD