



MENU DE NOËL

MARDI 25 DÉCEMBRE 2012

Le Chef Thierry Plaideau vous propose :

Frivolités et Champagne à l'apéritif

★★★★

Amuse-bouche pour patienter

★★★★

Tranche de foie gras mi-cuit sur sa brioche aux figues,
air de fenouil, miettes de sablé noisette

★★★★

Queue de homard meunière « Bellevue »,
trompettes de la mort en raviole, sauce armoricaine

★★★★

Médailillon de chevreuil, matignon de légumes oubliés,
sauce ramier à la baie de genièvre et pain brûlé

★★★★

Pastilla de Pélardon tiède,
roquette à l'huile de sapin

★★★★

Bûche glacée au café et coulis d'Amaretto

70€ TTC

Prix net - service 15% - TVA 7% incluse