



MENU

DE

Noël



Entrée

- Cocotte de pétoncle ail et fines herbes 6,00 €
- Crème brûlée Foie gras 7,00 €
- Allumette feuilletée poulet langoustine 5,00 €

Poisson

- Pavé de Sandre, poêlée aux girolles, flan butternut 14,00 €
- Dos de Cabillaud en croûte de noisettes, beurre blanc, duo de carottes 12,00 €
- Brochette de St Jacques, crème de chorizo, mousseline d'asperges vertes 14,00 €

Viande

- Médaillon de sanglier, sauce vin de noix, poêlée champêtre 12,00 €
- Souris de cerf confite, sauce grand veneur, risotto de panais 12,00 €
- Caille farcie, sauce roquefort, 1/2 poire rôtie, purée de pommes de terre et noisettes grillées 14,00 €

Fromage

- Plateau fromage classique 2,00 €
(Brie, Comté, Chèvre, St Nectaire)
- Plateau fromage local 3,00 €
(Camend'herbes, le "49", Tomme de la Fontaine, Chèvre bûche, Tomme chèvre de la Chevry)

Dessert

- Bûche verveine poire choco 4,00 €
- Bûche macaron vanille clémentine 4,00 €
- Tarte crumble exotique 3,00 €



Menu

ST SYLVESTRE

ENTRÉE

Cocotte pétoncle butternut	9,00 €
Foie gras maison et ses toasts de pain d'épice	9,00 €
Crème brûlée de saumon fumé	6,00 €

POISSON

Dos de cabillaud poêlée beurre à l'infusion de verveine passion, brunoise mangue ananas céleri	11,00 €
Lotte rôtie au lard fumé et son riz 3 couleurs	12,00 €

VIANDE

Joue de porc vigneronne, flan de butternut et fleur de brocoli	12,50 €
Cuisse de canard confite sauce à l'orange, purée de céleri et pommes de terre sautées	12,50 €
Filet de veau sauce au bleu ou camembert, gratin de pommes de terre forestier	13,50 €

FROMAGE

Plateau fromage classique (Brie, Comté, Chèvre, Emmental)	2,00 €
Plateau fromage local (Camend'herbes, le "49", Tomme de vache de la Fontaine, Tomme chèvre de la Chevy)	3,00 €

DESSERT

Amandine aux figues	2,00 €
Tiramisu mangue macaron	4,00 €
Forêt noire	3,50 €

