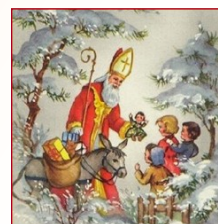


Semaine de la



Saint Nicolas

Du mardi 4 au dimanche 9 Décembre

Menu Saint Nicolas 48 €

(Hors boisson)

UN MENU PAYANT + UN MENU GRATUIT

Mises en bouche

* * *

Foie gras de canard frais maison au naturel, ses chutneys et toasts
Saumon Ecossais Label Rouge en Gravlax à la betterave rouge,
crème de ciboulette

* * *

Sorbet maison à la pomme verte et Calvados
Sorbet gingembre champagnisé

* * *

Pariade du pêcheur aux deux parfums,
(composition de plusieurs poissons variant selon les arrivages)
Filet de bœuf Français, pleurotes, émulsion de béarnaise

* * *

Le plateau de fromages affinés, accompagné de salade et ses confitures maison
Palette de desserts variés et son sorbet
Déclinaison au chocolat noir Premier Cru de Plantation « Mangaro »
Variation de sorbets maison sur fruits frais