

MENUS POUR LES SOIRS DE NOËL ET DE NOUVEL AN

25/12/23

52 €

26/12/23

Amuse bouche

Crème de chou aux lards et aux petits
croutons

Ou

Pâté de foie de veau fait maison au porto

Dinde de Noël façon Grand-Mère avec la
touche du Chef

Ou

Risotto Terre et Mer au Chorizo et aux
Scampis

Buche de Noël fait Maison

Ou

Trio de sorbets aux agrumes, avec ou sans
sa touche d'Arancello fait Maison

Amuse bouche

Gratin de Saint-Jacques à la crème de
curry

Ou

Bouillon Célestine aux œufs de caille

Pavé de Veau (de la Ferme Eschette) au
Poivre concassé flambé et romarin

Ou

Kouloubiac de Saumon à la façon du chef

Parfait Maison au Citron

Ou

Tiramisu à l'Amaretto

01/01/24

Amuse bouche

Bisque de Homard Ou Carpaccio de Bœuf façon Célestine

Côte de Veau (Ferme Eschette) grillée au gros sel à la
sauce au poivre concassé

Ou

Cassolette du Pêcheur avec ses toasts à l'ail

Crème brûlée façon « Nouvel An »

Ou

Profiteroles Maison au Chocolat chaud

A l'occasion des fêtes de fin d'année et de Noël, nous serons ouverts en soirée le 25 et 26 décembre ainsi que le 1er janvier. Voici les menus que nous proposons à l'occasion. Bonnes fêtes à toutes et à tous !