

24 Déc 2011-Dîner

(Réservation Conseillée Tél : 02 47 20 12 65)

Menu 45 €*

Entrée, Plat & Dessert

Entrée

Raviole De Truffe

Ravioles de Truffes - Bouillon de Céleri & Sauté Caille

ou Grosse Crevette

Grosses Crevettes Sautées à l'huile de Sésame
Petit Bouillon de Coriandre

ou Coquille Saint Jacques

Saint Jacques en Chaud Froid - Vinaigrette de Crustacés
Spaghettis de Pomme de Terre

ou Foie Gras D'Oie

Mouillette de Brioche - Foie Gras d'Oie sur l'œuf Poché & Brochette d'Oie

Plat

Veau

Noisette de veau & Morilles- Artichauts poivrades
Jus de Persil

ou Canard

Dos de Canard au Vin Rouge - Escalope de Foie Gras Chaud
Purée de Coing & Poire Pruneau

ou Bar

Bar Rôti à la mousseline de céleri aux écrivisses & Châtaignes
Réduction de Homard

ou Coquille Saint Jacques

Coquilles st Jacques Rôties aux girolles et jus safrané

Dessert

Chaud Froid Chocolat aux amandes - Coulis d'Orange

ou Tarte Crumble, Pomme Passion - Glace Mangue

ou Crêpes Odéon - Crème vanille

ou Soufflé Grand Marnier - Sorbet d'Orange

(* Hors Boissons)

24 Déc 2011 - Dîner

(Réservation Conseillée Tél : 02 47 20 12 65)

Menu Dégustation

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 58 €*

Entrée, Plat & Dessert : 67 €*

Entrée

Homard

Une charlotte de Homard aux Pomme de Terre Croustillant
Épinards en Branche, Châtaignes, jus aux thym

ou *Foie Gras D'Oie*

Mouillette de Brioche
Foie Gras d'Oie sur l'œuf Poché & Brochette d'Oie

Plat

Homard

Homard Entier Grillé - Beurre Coraillé
Riz Sauvage, Sauce Citronnée

ou *Bœuf Rossini*

Véritable Tournedos poêlé Rossini - Foie Chaud
Pomme Maxime - Champignons de saison
Sauce à la Truffe

Dessert

Chaud Froid Chocolat aux amandes - Coulis d'Orange

ou *Tarte Crumble, Pomme Passion - Glace Mangue*

ou *Crêpes Odeon - Crème vanille*

ou *Soufflé Grand Marnier - Sorbet d'Orange*