



=> Noël : Réservation jusqu'au 19 décembre 2024

=> Nouvel an : réservation jusqu'au 27 décembre 2024



BUFFET NORVEGIEN

Entrées Froides

Pressé de Foie Gras de canard "Tradition" aux épices douces, gelée au Sauternes, chutney figue rhubarbe, croûtons maïs rillettes d'oise magret fumé

Plateau Norvégien : Assortiment de Poissons Fumés
Sur méli-mélo de Concombre, Charlotte, Radis au Raifort

Cocktail Florida aux avocats et petits Crustacés, segments d'agrumes

Plancha de chiffonnades de Charcuteries régionales et Italiennes

Chartreuse aux trois poissons, écrevisse et St Jacques en gelée de concombre, canapé fromage frais ciboulette, œuf de truite

Le plat chaud au choix

Cubo filet de bœuf Rossini en chemise Serrano, duxelle de champignons, foie gras et trompette, Jus de veau balsamique, poêlée des quatre saisons en parmentière

ou

Mignardises de Gras de Cuisse de Chapon rôti à l'ail et au thym en croûte des cinq graines sur pique, laquées jus réduit vineux, baies roses, Poêlée des quatre saisons en parmentière

ou

Suprême de Pintadeau aux cèpes et foie gras, matignon de primeurs Trompette et baies de goji, jus doré au porto Poêlée des quatre saisons en parmentière

Desserts

Les trois dômes au choix :

Dôme impératrice aux fruits exotiques sur carpaccio d'ananas au Kirsch, crêpette cigare Pique de fruits frais

Dôme chocolat mandarine, crêpette bergamote, pique d'agrumes, griottines, cubo d'ananas

Dôme citron vert, crémeux pistache, crêpette fruits rouges, pique aux deux fraises, macaron

ou

Coffret Gourmand du Réveillon "à partager"
mignardises aux fruits et verrines en harmonie,
Petit gratin St Nicolas, Pana Cotta litchi, macaron, chou craquant,
Caissette ganache griottines, crêpette cigare, éclair pistache - 12 pièces

Petits pains 2/pers

TARIF TTC : 43.50 €/pers – tva 10%

MINIMUM 5 PERS

