

Menu de Noel

Soupe truffée
Croustillon de foie gras/thé vert

Entrées :

Roulade de Scampis croquants/saumon
et ses Garnitures

ou

Homard grillé au Gingembre (+8.00€/personne)

Canard braisé aux Fruits de la Passion
Boeuf à l'ail et Gingembre
Filets de Dinde frits à la sauce citronnée
Filets de Dorade cuits à la vapeur
Riz cantonnais

Dessert :

Bûche de Noël
Digestif offert à la fin du repas

35€ par personne
(Minimum 2 personnes)



Menu de Nouvel An

Croustillon de Foie gras
Huitre à l'ail et Coriandre
Soupe truffée

Coquilles Saint Jacques cuisson vapeur
Ou Homard grillé à l'Ail (+ 8,00€/personne)

Tartare de Thon, pomerol rosé

Assortiment de plats servis en même temps :

Dinde croustillante aux Amandes
Filets de Marcassin sautés aux Champignons Chinois
Filets de Dorade cuits à la vapeur
Canard laqué, Fruits de la Passion
Riz Cantonnais

Dessert :

Trilogie de chocolat
Une coupe de champagne offerte à minuit !

40€ par personne
(Minimum 2 personnes)



Tombola gagnante pour toute la clientèle !

A Minuit accueil de 2020 avec pétards et feux d'artifices !!!