

MENU FETE DES LUMIERES

Servi du Mercredi 8 au Samedi 11 Décembre / MIDI ET SOIR

Entrée + Plat + Fromages ou Dessert	36.00 €
Entrée + Plat + Fromages + Dessert	42.00 €

LES ENTRÉES

Terrine de Cochon Fermier au Foie Gras / Condiment au Daïkon /
Toast Brioché et Gel Mandarine

ou

Velouté de Potimarron / Cécina de Boeuf, Noisettes,
Crèmeux Fromage Blanc

ou

Mousseline de Poisson de Bretagne /
Sabayon Fumé / Poireaux Grillés en Vinaigrette / Toast de Pain de Seigle

LES PLATS

Cabillaud de Bretagne Rôti / Velouté Carottes, Orange, Epices /
Carottes Fanes au Miel, Chou Pakchoï / Huile Végétale à la Livèche

ou

Pastilla d'Epaule d'Agneau de l'Aveyron Confit / Jus Réduit aux Epices Cajun /
Polenta Crémeuse et Légumes Racines

ou

Filet de Canette des Dombes / Réduction au Kalamansi /
Purée de Patates Douces et Légumes d'Hiver

FROMAGES LA CREMERIE ST ANTOINE

LES DESSERTS

Madeleines à la Verveine Fraîche / Sorbet Mûre Sauvage

ou

Tarte Tatin aux Coings / Glace Vanille Gousses / Sablé Breton

ou

Entremet Noix de Pécan / Poire William / Chocolat Guayaquil

Prix nets, service compris.