**Menu De Fêtes 95€**

Amuse-Bouche

Blinis de Saumon Gravlax, crème citron vert et aneth

*Blinis de Salmon Gravlax, crema con lima y eneldo*

ou

Feuilleté d’escargots

*Caracoles en hojaldre*

***Coupe de champagne Baron Albert ou Baron Albert Rosé***

Entrées

Noix de Saint-Jacques rôties au foie gras poêlé et sauce Porto

*Vieiras asadas con foie gras sartenado con salsa Porto*

ou

4 huitres N°2 et son vinaigre d’échalote

*4 ostras N°2 y su vinage de chalote*

ou

Brouillade d’œufs BIO de la Bourse à la Truffe de Teruel

*Revuelto de huevos ecológicos con trufa de Teruel*

*Plats*

Pavé de Cabillaud juste cuit, sabayon au Champagne, émulsion aux herbes et purée de patate douce

*Filete de bacalao, sabayón de champan y puré de boniato*

ou

Souris d’agneau confit au thym, ail doux, puree de pomme de terre a la Truffes

Cordero confitado con tomillo, ajo suave y pure de patata con Trufas

Ou

Eventail de Magret de canard, sauce Griotte et Rosace de pomme de terre

Abanico de pechuga de Pato, salsa Griotte y rosas de patata

Fromage

Sélection de fromages français

*Tabla de quesos francés*

Desserts

Bûche de Noël

(Mousse de Vanille avec son insert framboise et pain de Gênes à la pistache)

*Tronco de Navidad*

*Espuma de vainilla con inserto de frambuesa y Genovés de pistacho*

ou

Omelette Norvégienne flambée au Rhum

*Alaska al Horno quemada con Ron*

Café