

Menu De fêtes 100€

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 y 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, purée de pomme de terre à 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

Ou

Tournedos ROSSINI, sauce à la Truffe +20 euros

Buey Rossini, salsa Trufa

Pause fraîcheur

Sorbet au citron arrosé au Champagne

ou

Sorbete de limón con champan

Trou Normand

El agujero normando

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