

Mardi 26 décembre

Accueil à 12h30

Déjeuner
de la
St-Etienne



Amuse-bouche

Crème de céleri rave
Truite fumée, caviar avruga

Entrée

Foie gras de canard cuit au torchon
Chutney poire & cannelle, pain d'épices, gel de vin chaud

Ou
« Shrimps roll »

Brioche toastée garnie, crevettes roses, mayonnaise au homard,
céleri branche

Trou au Lillet et gingembre

Plat principal

Dos de saumon d'Ecosse
Risotto à l'encre de seiche,
tartare d'algues & chou chinois confit

Ou
Tournedos de veau, champignons des sous-bois
Pommes de terre Anna, sauce Périgueux

Dessert

Cadeau crémeux au thé chai
Crème bavaroise chocolat Caramelia & gel d'orange amère

Mignardises

75 €/pers.
(hors boissons)