

Menu Noël

85€

*Apéritif au choix
Eau minérale*

Amuse-bouches

*Moelleux tomate confite
Saumon fumé par nos soins*

Entrée froide au choix

*Homard, crémeux avocat aux agrumes
ou
Saint Jacques en carpaccio, truffe, citron*

Entrée chaude au choix

*Macaron de foie gras poêlé, chutney de tomate verte
ou
Noix de Saint Jacques rôties au lard colonata, velouté de mâche*

Sorbet butternut du jardin, poire et son eau de vie de poire

Plat au choix

*Découpe de chapon Sarthois, cerfeuil tubéreux, butternut, champignons de saison
ou
Filet de sole farci, champignon sauvage, frite de pois chiche, sauce pinot gris*

Duo de fromage Sarthois

Samoussa de gouda à l'ortie et fondue de refrain

Desserts au choix

*Buchette exotique
ou
Buchette chocolat crème brûlée, croustillant amande*

Café gourmand

Menu Saint Sylvestre

150€

*Apéritif au choix
Eau minérale*

Amuse-bouches

*Moelleux tomate confite
Saumon fumé par nos soins*

Entrée froide au choix

*Homard, crémeux avocat aux agrumes
ou
Saint Jacques en carpaccio, truffe, citron*

Entrées chaudes au choix

*Homard plancha, choux de Bruxelles, haddock, champignons du moment
ou
Huîtres gratinées, fondue de poireaux, sabayon champagne*

Sorbet butternut du jardin, poire et son eau de vie de poire

Plat et accompagnement au choix

*Découpe de la sole, sauce beurre blanc
ou
Filet de bœuf Sarthois « façon Rossini »*

Accompagné d'un écrasé de pomme de terre ou légumes confits

Duo de fromage Sarthois

Samossa de gouda à l'ortie et fondue de refrain

Assiette Saint Sylvestre

Moelleux chocolat, fraîcheur clémentine, délice à la pomme

Café gourmand