

Menu de Noël 2023

100€ par personne

Apéritif au choix

Eau minérale

Amuse-bouche

1^{ère} Entrée froide au choix :

Magret de canard fumé, mesclun au soja et sésame

Ou

Mille-feuille Végétarien

Ou

Carpaccio de saumon et mousse estragon

2^{ème} Entrée chaude au choix :

Ravioles de homard à la truffe

Ou

Velouté de cèpes

Ou

Foie gras poêlé, pain perdu et oignons confits

Pause glacée

Plat au choix :

Chapon farci aux noisettes, sauce cidre, risotto de pâtes

Ou

Sole façon meunière, écrasé de pomme de terre

Ou

Lièvre à la royale, pâtes séquoia

Ou

Tatin de courges, crème fromagère

Fromage ou dessert :

Trilogie gourmande de Noël

Buchette chocolat et noix de pécan,

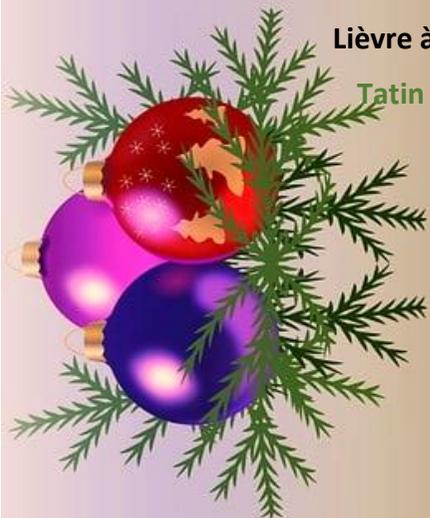
Fraicheur de fruits, sapin aux agrumes

Ou

Quinté de fromages Sarthois, salade

Refrain, gouda, mozza, brebis et chèvre

Café gourmand



Menu Saint Sylvestre

Accompagné par notre célèbre violoniste Laure Schappler
de l'apéritif jusqu'à minuit

150€ par personne

Ou

250€ par personne avec la nuitée au château**** et le petit déjeuner

Apéritif au choix - Eau minérale - Amuse-bouche

1^{ère} Entrée froide au choix :

Homard aux agrumes, purée de chou fleur

Ou

Mille-feuille Végétarien

Ou

Foie gras de canard, compotée de poire

2^{ème} Entrée chaude au choix :

Cromesquis d'escargot, purée de panais et girolles

Ou

Velouté de cèpes

Ou

Noix de Saint Jacques, crème de potimarron, sésame noir

Pause glacée

Plat au choix :

Médallions de Lotte à la carotte et curcuma

Ou

Filet de bœuf Sarthois sauce morilles

Ou

Lièvre à la royale, pâtes séquoia

Ou

Tatin de courges, crème fromagère

Fromage ou dessert :

Trilogie gourmande du sequoia

Délice exotique, sequoia chocolat, fraicheur de fruit frais

Ou

Quinté de fromages Sarthois, salade

Refrain, gouda, mozza, brebis et chèvre

Café gourmand

