

Noel

MENU

MISE EN BOUCHE

Mignardises et jambon de noel / punch et ses saveurs

ENTREES

Brioche de foie gras ou

Saint Jacques snackée et son écume d'huitre

PLATS

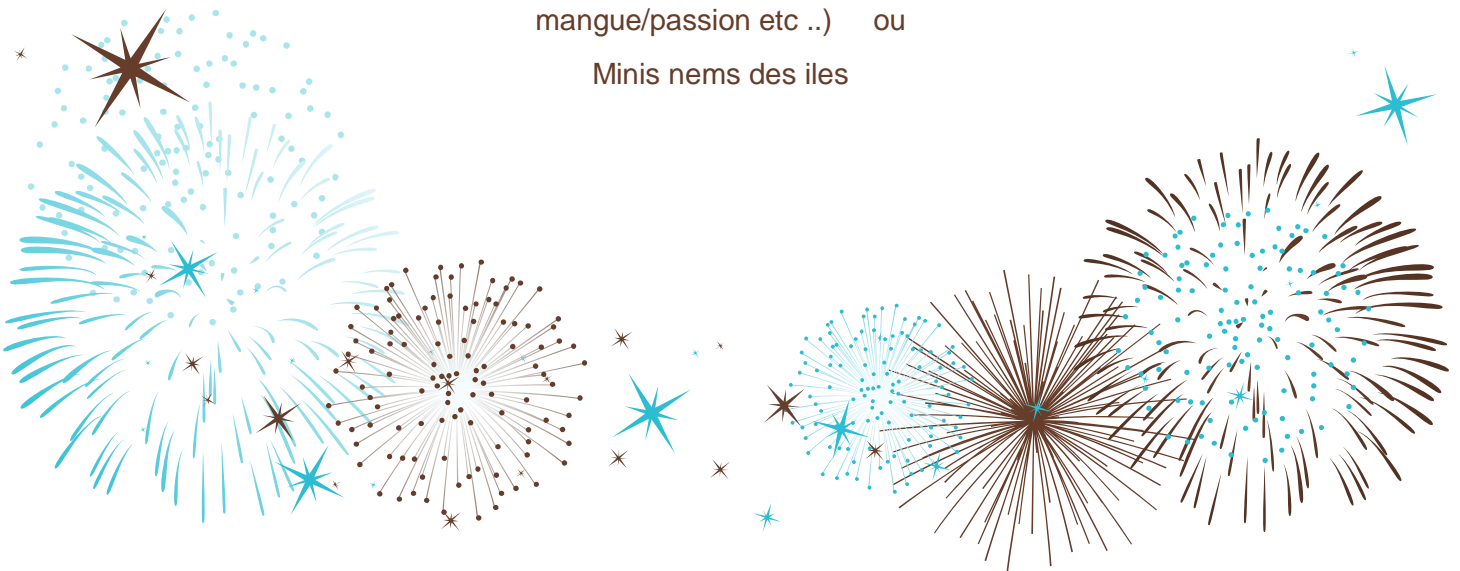
Gigolette de canard farcie aux truffes et cépes (Mini tatin
caramélisé au giromon, pommes dauphines à l'igname et
gingembre) ou

Langouste grillée (riz aux legumes des iles, purée de banane
plantin)

DESSERTS

Farandole de douceur (truffes au chocolat, bavaroise
mangue/passion etc ..) ou

Minis nems des iles



Réveillon du jour de l'an

MENU

MISE EN BOUCHE

Soupe de champagne et ses mignardises

ENTREES

Saumon gravlax

Terrine de foie gras au rhum vieux et son chutney de fruit a pain

PLATS

Effeillé de veau sauce aux morilles (gratin dauphinois aux cepes)

Magret de canard au fois gras (gratin dauphinois aux cepes)

Medaillon de thon sauce passion/mangue (riz des iles, pomme confite a la canelle et rhum vieux)

DESSERTS

Parfait glacé à l'orange et grand marnier

Assiette royale au chocolat

