

MENU « NOËL » 2018

Amuse-Bouches

(Velouté de Topinambour-filet de truite gravlax sur toast oslo)

Terrine de Foie Gras à la Pistache, accompagné d'un Praliné Pistache

Suprême de Chapon cuit basse température aux Ecrevisses,
Purée de Pomme de Terre parfumée aux Truffes

Croustillant au Maroilles et Noix sur un lit de Verdure

Nougat Glacé de Noël , Mendiant et Coulis de Fruits Rouges

Mignardises