



Déjeuners Festifs 2020-2021

Entreprises et séminaires

41 € boissons comprises

Fine gelée de crustacés

Crevettes grises et chair de tourteaux, agrumes et croutons à l'encre

Shellfish jelly, shrimps and crabmeat, citrus fruit and crouton squid ink

Echine de porc fermier

*Confite, noix de jambon fumée et comté, choux vert
compoté au genièvre*

*Preserved farmer pork loin, smoked ham and Comte
cheese, green cabbage stew with juniper*

Bûchette

*Touron, biscuit moelleux aux zestes confits, sa marmelade
d'orange amère et chocolat Guanaja*

*Little yule log, soft biscuit with candied zest, bitter orange
marmalade and Guanaja chocolate*



Déjeuners Festifs 2020-2021

Entreprises et séminaires

55 € boissons comprises

Crème brûlée au foie gras

Compotée d'oignons doux de Citou, pommes et poires acidulées.

Foie gras creme brulee, sweet onions from Citou stew, acidulous apples and peers

Pavé de maigre de ligne

Poêlé au beurre d'algues, gratin de légumes racines, jus de cuisson

Pan fried drum fish with seaweed butter, roots vegetables gratin, a juice

Buchette

au croustillant de pralin

Sa crème brûlée noisette et chocolat Dulcey.

Little yule log with crunchy praline, hazelnuts ice cream and Dulcey chocolate
