

LE JOUR DE NOËL

MENU

SOUPE

Soupe de fruits de mer au Safran

ou

Bouillon de Faisan

ENTREE

Trio de croquettes

ou

Carpaccio de Pieuvre

PLAT PRINCIPAL

Lotte à la pancetta, sauce crémeuse au citron,
légumes fins et purée de panais

ou

Filet de Faon sauce façon grand-mère, garniture
hivernale et croquettes d'amandes

DESSERT

Panna Cotta au Coulis de Mangue

€80,00 P.P (MENU PAR TABLE)

RÉVEILLON DE NOUVEL AN

MENU

SOUPE

Soupe de fruits de mer au Safran

ou

Bouillon de Faisan

ENTREE

Filet de Magret de Canard, sauce à l'orange, salade frivole

ou

Brochettes de langoustines aux coquilles Saint-Jacques

HOOFDGERECHT

Surf n' Turf de filet de Bœuf et Gamba's, sauce au vin Rouge, Garniture d'hiver et Gratin de pommes de terre

of

Filet de saumon Dugléré, sauce fine au Champagne, crevettes grises, purée de pommes de terre, crème sure et ciboulette

DESSERT

Planche Fantastique : Trio de Desserts

€125,00 P.P (MENU PAR TABLE)

€150,00 P.P (VINS ASSORTIS INCLUS)