

Le plateau apéro pour 2 ou 4 personnes

(14 € par personne)

Maki, sashimi, ceviche de bar, saumon fumé, assortiment de charcuteries, fromage bio, assortiment de crudités, tzatzíkis, tapenade d'olives et toasts.

Entrées

Nage de Saint Jacques Bretonnes, mousse de potimarron, fine brunoise de légumes, jus au miso et corail, citronnelle fraîche, noisettes torréfiées.

Ou

Terrine de foie gras d'oie, chutney aux figues, crumble aux zestes de kumquats, mousse de carottes et gingembre, Brioche.

Plats

Caille farcie aux girolles, truffes et petits légumes, pommes boulangères et jus parfumé à la sauge.

Ou

Filets de grosse sole sauvage aux crevettes grises, cuits en basse température, mousseline de rattes du Touquet et topinambours, jeunes carottes glacées sauce Bercy.

Ou

Côte de biche rôtie, garniture de saison (mousse de céleri-rave, pomme aux airelles, chicons, champignons des bois), sauce poivrade au foie gras.

Desserts

Boule de Noël surprise au choix :

*Boule n°1 : Déclinaison sur les fruits

*Boule n°2 : Déclinaison sur le chocolat

*Boule n°3 : Caramel au beurre salé

**MENU
70€/PP**

