



MENU Noël

Apéritif

Les trois huîtres gratinées et sushi aux huîtres

Entrée

Le demi-homard « façon Bellevue »

ou

La terrine de foie d'oie, croustillant de spéculoos

Plat principal

La dinde farcie au marron, garniture du marché

ou

Le filet de barbue et coquilles Saint-Jacques, coulis parmesan

Lasagne de légumes, tarte tatin tomates

Dessert

La bûche de Noël crème au beurre café, chocolat

ou

La bûche de Noël glacée vanille, fruits rouges

Le budget est de : 52.00€ par personne

Possibilité de commander séparément : Le foie d'oie en terrine 105.00€ /Kg (une tranche 7.50€)

Le homard chaud ou froid (entier) 62.00€ /Kg