

MENU GOURMAND

Menu gourmand de Noël

DE

Menu gourmand de Noël

NOEL

Menu gourmand de Noël

Entrées froides

- Nos traditionnelles fines de claires au sabayon ou au vinaigre d'échalotes
- Terrine de foie gras maison aux pommes, accompagnée de son chutney exotique
- Selle d'agneau confite en glace de veau et sa terrine asiatique
- Tartare de thon et de saumon, leurs blinis aux herbettes et crème aux agrumes

Entrées chaudes

- Gâteau de langoustine aux herbes, sauce langoustine
- Tourte de crabe et blette, crème de crustacé et cacahuète
- Ravioli de courge et gorgonzola gratiné, jus de viande
- Petit pâté chaud de canard, jus de thym frais

Plats

- Sauté de chevreuil façon ragoût, tagliatelles fraîches
- Suprême de volaille farcie aux champignons des bois
- Emincé de magret de canard au miel et fruits confits
- Succulents pieds et paquets de Noël aux truffes
- Saint Jacques poêlée et son risotto d'artichaut, émulsion de foie gras
- Saint Pierre en écaille d'amende, tronçon d'aubergine au massala

Chariot de fromages affinés

Dessert de fête

Mignardises

Par personne : 58 €

Restaurant le Relais de Passe-Temps