

# MENU GOURMAND

*Menu gourmand de Noël*

**DE**

*Menu gourmand de Noël*

**NOEL**

*Menu gourmand de Noël*

## *Entrées froides*

- Dôme saumon fumé, radis noir et pomme Granny smith
- Terrine de canard noisette et pistache, compotée d'oignon doux
- Nos traditionnelles fines claires au vinaigre d'échalotes
- Terrine de foie gras maison, pain d'épice et confiture de figue

## *Entrées chaudes*

- Velouté de langoustine et topinambours à l'orange
- Cuisse de grenouilles aux fines herbes
- Ravioles de homard, citron vert et saladine d'herbes
- Petit pâté chaud de canard, jus de thym frais

## *Plats*

- Cuissot de sanglier en daube, tagliatelles fraîches
- Souris d'agneau confite, légume caramélisé
- Succulents pieds et paquets de Noël aux truffes
- Filet de bœuf bio sauce morille, purée de topinambour
- Sole meunière, mini légumes sautés au beurre
- Brochette de Saint Jacques rôti sauce au miel et orange confite

Chariot de fromages affinés

Dessert de fête

Mignardises

Par personne : 58 €

*Restaurant le Relais de Passe-Temps*