818 hôtel-RESTAUR

## Menu de Noël

Les 25 et 26 Décembre 2024 à midi

A l'apéritif : Dégustation de feuilletés

Amuse-bouche : Nage de Langoustines rôties aux Agrumes

Foie Gras d'oie marbré à la Truffe, accompagné de son chutney d'Oignons rouge à la Grenade et son toast brioché Ou

Mí-cuít de Saumon maríné à la Betterave , Sauce verte au yaourt, pétale de Choux de Bruxelles glacées et quenelle de Curry de Pommes de terre

Graníté Passion-Mangue arrosé de Champagne

Carré de Veau de sept heures et son crumble à l'Estragon, crème de Pleurotes au vin blanc, fine purée de Légumes verts et Patates douces rôties Ou

Médaillon de Lotte lardé, crème de Piquillos safrané Flanc d'Epinards et Pommes fondantes

Traditionnelle Bûche de Noël Chocolat Noisette, glace grand Marnier

> Café & Douceurs Cookies de Noël au pain d'épices