

*Menu du Samedi 31 Décembre 2016
Réveillon de la Saint-Sylvestre*

*Menu des Dimanche 25 Décembre 2016
et Dimanche 1^{er} Janvier 2017*



*Menu de la Saint-Sylvestre 2016
Soirée dansante et cotillons
Animée par Sandy*

*148 € Tout compris
avec champagne Roederer Millésimé à
volonté
(Eau et café)*

*Apéritif :
Cocktail et ses nombreux amuse bouches*

*Entrée 1 :
Foie gras en gelée de Rivesaltes, briochette
et confiture de figues*

*Entrée 2 :
Noix de Saint-Jacques péchées sur les côtes
Normandes, coulis de petits pois*

*Plat :
Filet de bœuf de race Limousine aux
morilles*

*Dessert :
Le Grand buffet des desserts de la
Gentilhommière*

- *Pour la réservation : 60 € d'arrhes par personne*

*Menu du Dimanche 25 Décembre 2016
et du Dimanche 1^{er} Janvier 2017
Jour de Noël et jour de l'An*

Menu à 57 € hors boissons

Mise en bouche d'accueil

Entrée

*Ravioles de Saint-Jacques sur une crème de
langoustines et fondue de poireaux*

Plat

*Filet de bœuf de race Limousine sabayon
truffé*

Fromage

*Duo des alpages, cabécou et toast aux fruits
secs*

Dessert

Dessert de Noël dans un cristal de verre

Carte de Noël et du Jour de l'An

Entrées

*Dégustation de foie gras aux pommes et aux épices,
confiture de figues et sa briochette tiède* 20€

Morilles, Saint Jacques et langoustines à la Normande 26€

*Grosse gaufre du Nord et Trilogie de saumon
(fumé, gravlax et rillettes)* 14€

Plats

*Noix de St Jacques sur un risotto crémeux aux
champignons et moules de nos côtes* 17€

Suprême de turbot au beurre de champagne 23€

*Cœur de ris de veau poêlé au beurre, crème de
Sauternes, légumes de saison* 39€

Plateau de fromages affinés 12€

Desserts

*Ananas rôti aux épices, flambé au rhum,
glace vanille* 12€

*Poire pochée au jus de grenadine, financier à la
pistache et crème vanille* 12€

Spéculoos maison et sa glace à la chicorée 11€