

Fraiteur **du réveillon de Noël**



Votre repas de Noël préparé pour vous!

40€

Entrées

Pressée de volaille et foie gras au muscat, foccacia au chutney de figues et oignons des Cévennes. (+4€)

ou

Tartare de saumon frais et fumé aux légumes croquant, crème fouettée au raifort et œufs de hareng.

Plats

Filet de chapon rôti au cochon de montagne poivré, risotto crémeux aux morilles et carotte fane grillée.

ou

Lotte et gambas dans un bouillon de crustacés, polenta croustillante au citron vert et légumes de saisons.

Desserts

Buchette au chocolat au lait et noisettes, mousse praliné et génoise caramélisées, coulis de cacao.

ou

Baba bouchon au rhum vieux, crémeux à la mangue et fruits rouges.



La carte

| | 125g | 250g | 500g |
|---|------|------|------|
| <i>Foie gras mi cuit en terrine</i> | 18€ | 29€ | 55€ |
| <i>Foie gras mi cuit aux truffes en terrine</i> | 19€ | 31€ | 58€ |
| <i>Saumon fumé par nos soins et tranché</i> | | 12€ | 23€ |

| | |
|----------------|-----|
| <i>Entrée</i> | 14€ |
| <i>Plat</i> | 20€ |
| <i>Dessert</i> | 7€ |

Pré-commande
obligatoire
avant le 18 déc.