



## Menu de noel 2018

cette année vous proposons un menu unique.

cocktail 8 pièces

12,35 euro

Foie gras de canard épicé - gelée de vin  
Pomme de terre soufflée-crème de reblochon  
Saumon mariné puis fumé maison - blinis de raifort  
Briochettes trois couleurs  
(Figue & chèvre // Tomate combava // Saumon fumé et miel)  
Cannelé chorizo & oignon nouveau  
Crevette pop coconut  
Sablé parmesan- olive noire- crème de pesto rouge  
Pince des grisons - mozzarella au pistou

## Menu Cindy

45,90 euro

lingot de saumon fumé, mouillette de drakkars et caviar de France, verrine de creme d'oursin à l'aneth.

Tourte de pâte à croissant , compotée de pomme et poire , foie gras poché au vin rouge.

Grosse st jacques lutée, légumes glacés sauce crustacé

brie au truffe & pain au noix

douceur des îles

mousse mangue et vanille de la Réunion / crémeux de noix de coco -fine gelée de fruit de la passion - génoise aux arômes -

