

Au Living Room

Restaurant Lounge Viandes Poissons & Fruits de mer



Menu de Noël

Diner du 24 Décembre

3 Amuse-bouches:

Mini tartelette de saumon mi-cuit Croque à la truffe Crème de potiron aux écrevisses



Entrée au choix:

Pressé de foie gras maison, brioche toastée et sa compote de fruits rouges Oeuf poché, crème de cèpes, girolles et lard grillé Assiette iodée : 3 huîtres de Cancale n°3, 2 crevettes roses Bio, langoustine et bulots

Plat au choix:

St Jacques sur palet de butternut, crème de butternut, pickles de chou-fleur violet et fumet de poisson aux œufs de saumon Suprême de chapon fumé au thym, crème au vin jaune, crumble de châtaignes, mille-feuilles de pommes de terre truffé et romanesco rôti

Dessert au choix:

Bûche coco mangue passion Bûche chocolat coeur vanille sur son praliné croustillant