

MENU DE NOËL

24 DÉCEMBRE 2024

90€ PAR PERSONNE
(1 COUPE DE CHAMPAGNE INCLUSE)

Amuse-Bouche :

Cromesquis au crottin de chèvre et miel, crème de céleri

Entrées :

Foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon, chutney de pommes,
brioche grillée

Ou

Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette fruit de la passion,
perles de citron caviar

Plats :

Filet de Bœuf VBF rôti au poivre noir fumé,
gratin truffé de pommes de terre, jus corsé

Ou

Médaille de Homard bleu, mousseline de Lotte,
polenta aux petits légumes, bisque de Homard

Pré-Dessert :

Mandarine givrée, rhum du Chef

Desserts :

Lingot Noir : Entremet chocolat cœur coulant,
biscuit Joconde, glaçage miroir pailleté

Ou

Velours Rouge : Buchette vanille, insert pamplemousse,
sablé cookie noix de pécan, nappage rouge

Supplément Fromage : 5€

Camembert à la mascarpone truffé

SUR RÉSERVATION

Téléphone : 05.46.34.24.24

Mail : h0965@accor.com