

Notre menu en habit de Fêtes...

Menu complet : 42.00 €

A la carte :

Entrées : 16.00 €

Plats : 22.00 €

Desserts : 7.00 €

Trilogie de légumes et émulsion sauvages, vinaigrette buissonnière.

Ou Déclinaison maritime de poissons mi-fumés

Ou Terrine du Chef Marbrée Forestière, gelée des sous-bois.

&

Coup de Pêches en habit végétal, écume citronnée

Ou Dos de cabillaud aux noisettes, endives caramélisées

Ou Filet de cochon basse température aux agrumes

Ou Chaud-froid en habit de fête (végétal)

Ou Médaille de volaille, sauce champagne.

Ou Pavé de canard aux fruits rouges

Nos plats sont servis avec des garnitures de saison : Légumes festifs, gratins...

&

Medley de fromages revisités, saladin craquante.

Ou Pavlova aux fruits de saison, coulis rose

Ou Feuille croustillante pralinée chocolat argousier

Ou Panaché gourmand

Amuse-bouches festifs

(8.00 € les 3) ou 17.00 € (7/8) en guise d'entrée

Et quelques surprises...

Plateau repas festif surprise :

Plateau Festif surprise à 32.00 €

Côté Mer, Côté Terre ou Végétarien

Réservation par mail

nagdupont@gmail.com

Notre menu en habit de Fêtes...

Amuse-bouches festifs

Amuse-bouches festifs

(8.00 € les 3) ou 17

.00 € (7/8) en guise d'entrée

Et quelques surprises...

Toastine de poissons fumés (truite /saumon)

Éclair mousseline

Roulade maritime et jeunes pousses

~

Terrine de foie gras sur toastine

Navettes herbacées achards de légumes

Verrines maraîchères

Quiche de saison et fromage de nos régions

Mini bun bœuf/cheddar/magret fumé

Réservation par mail

nagdupont@gmail.com