

Menu de Noël et Jour de l'An à Emporter 45 € par personne

Amuse-bouche : Cannelloni de Saumon gravelax,
fromage frais aux herbes

Entrées

Opéra de foie gras en gelée de vin rouge épicé, compotée d'oignons doux des Cévennes,
pain d'épices maison

Ou

Tartare de Saint Jacques et Langoustines à la clémentine, crème d'avocat

Plats

Chapon farci à la châtaigne, sauce Madère et champignons,
légumes en nid de pomme de terre

Ou

½ Homard cuit au bouillon, sauce crustacés et coriandre fraîche,
brunoise de légumes d'hiver cuits comme un risotto

Desserts

Bûche façon tiramisu : mousse mascarpone et biscuit aux agrumes
en gelée de fruit rouges, sablé au sésame

Ou

Bûche chocolat : crémeux Inaya, brownie praliné, chantilly Alunga,
choux aux deux chocolats

Mignardises

Et aussi

Notre Foie Gras Maison

400 grammes 30 € - 200 grammes 16 €

Avec un chutney de figues ou d'oignons doux des Cévennes

Réservation jusqu'au 23/12 pour le 24/12 au soir et 25/12 à midi

et le 30/12 pour le 31/12 au soir

Bonnes Fêtes Le Restaurant de l'Ancienne Gare 06.51.50.78.43

