



# MENU Noël 42€

## Amuse-bouche

Surprise du chef

## Entrée

*L'Indispensable Festif : Foie gras maison, accompagné de pains de mie et d'épices faits maison.*

Ou

*Escapade Franco-Asiatique : Tartare de Lieu jaune décliné en deux versions : Façon Thaï, coupé au couteau avec une touche d'exotisme & Façon Classique, tout en élégance et simplicité.*

## Plat

*Duo Gourmand : Brochettes de filet de bœuf*

*Une marinée au satay, alliance d'épices asiatiques & Une marinée à l'huile d'olive, servie avec une sauce béarnaise. accompagné d'une purée au beurre et de légumes poêlés.*

ou

*L'Océan Relevé : Risotto aux crevettes et chorizo*

*Riz crémeux accompagné de crevettes délicatement nappées d'une sauce au chorizo*

## Dessert

*Voyage Fruité en Asie : tartare de fruits frais (mangue, ananas et kaki) accompagné d'une boule de sorbet fruit de la passion.*

ou

*Le Dôme Enchanté*

*Dôme de chocolat et caramel avec un cœur de mousse au chocolat et un coulis de caramel fondant.*



**VALABLE UNIQUEMENT LE MARDI 24 AU SOIR  
HORS BOISSON**