

Menus Festifs du 7

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 27€

Entrée + Plat + Dessert : 32€

ENTREES : 11€

Makis de saumon gravlax à la betterave, ricotta et dés de jambon Serrano

Crème de légumes anciens, comté, Spianata picante et crème de thym

Foie gras de canard au Porto, chutney de potiron et Malvoisie

Terrine du chef et ses condiments

PLATS : 18€

Filet de dorade royale grillée, crumble de noisettes et crème de lard

Duo de gambas et rouget, sauce au beurre blanc (sup 3€)

Médallions de chapon rôtis, farcis aux champignons, jus aux échalotes et

fève de Tonka

Noix d'entrecôte de bœuf grillée, sauce aux trompettes de la mort

FROMAGES : 7€

Assiette de fromages affinés

Croustillant aux pommes et camembert

DESSERTS : 9€

Poire pochée au vin rouge et épices douces, crème vanille et spéculoos

Roulé confiture framboise et crémeux au chocolat

Nougat glacé aux noix de cajou et fruits confits, sauce chocolat caramel

Déclinaison de desserts du 7

Formules disponibles du samedi 18 au vendredi 30 décembre 2021