



Menu Adulte

Mise en bouche
Tarama d'oursin, mini-blinis
Sélection de poissons fumés, salade de wakamé, crème wasabi
Foie gras de canard aux poivres, chutney de fruits
Jambon de parme et anti pasti
Asperges vertes, sauce mousseline aux fines herbes
Cocktail de crevettes aux agrumes
Rémoulade de céleri à la chair de crabe
Délice de chèvre au miel et fruits secs
Salade gourmande au magret de canard fumé et œufs de caille

Langoustines - Crevettes roses - Bulots - Moules en escabèche
Pincés de crabes - Crevettes grises - Huîtres

Crème de potiron aux éclats de châtaignes

Dos de veau rôti, réduction au Marsala
Boudin blanc truffé, pommes caramélisées au miel
Poitrine de dinde et farce fine, crème aux morilles
Médaille de bœuf façon stroganoff
Carré d'agneau poêlé, jus corsé aux épices douces,
Polenta aux tomates confites
Blanquette de la mer, sauce homardine
Saint Jacques en coquilles, sabayon au Champagne

Gratin de pomme de terre aux cèpes
Poêlée de champignons forestiers aux fèves
Légumes verts au beurre d'échalote
Pâtes fraîches au pesto
Légumes glacés au miel

Sélection de fromages affinés
Confit de vin de Chinon

Corbeille de fruits
Bûches de Noël
Assortiments de tartelettes
Sélection de desserts
Mignardises

Menu Enfant

Pizza
Mini hot dog
Pâtes fraîches, sauce napolitaine et boulettes de viande
Cabillaud beurre de ciboulette et billes de légumes

Adult Menu

Amuse bouche
Urchin tarama, mini blinis
Selection of smoked fish, wakame salad, wasabi cream
Duck foie gras with peppercorns, fruit chutney
Parma ham and antipasti
Green asparagus, herby mousseline sauce
Prawn and citrus cocktail
Celeriac and crab meat remoulade
Goat's cheese with honey and dried fruit
Gourmet salad with smoked duck breast and quail eggs

Langoustines - Prawns - Whelks - Mussels escabèche
Crab claws - Shrimp - Oysters

Cream of pumpkin soup with chestnuts

Roast rack of veal, Marsala reduction
Truffled white pudding sausage with caramelised honey apples
Turkey breast with a fine stuffing, morel cream sauce
Stroganoff-style beef medallions
Pan-fried rack of lamb, rich jus with sweet spices, polenta
with confit tomatoes
Seafood ragout with homardine sauce
Scallops, Champagne zabaglione

Potato and cep gratin
Pan-fried mushroom forestière with broad beans
Green vegetables with shallot butter
Fresh pasta with pesto
Honey-glazed vegetables

Selection of mature cheeses
Chinon wine confit

Fruit basket
Yule logs
Assortment of tartlets
Selection of desserts
Petit fours

Child Menu

Pizza
Mini hot dog
Fresh pasta with Neapolitan sauce and meatballs
Cod in chive butter with vegetable balls

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes. Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out.

In addition, we are unable to guarantee the absence of cross-contamination during buffet-style meals.

