

 *Le début de la faim***Plateau apéritif**

8,00€/personne

Origami / butternut / châtaigne

Macaron épicé / Saint-Jacques

Sarrasin / mimolette / herbes

Pâté en croûte / volaille / fruits secs

Guimauve de champignon

Mignardises

5,00€/personne

Financier pistache & crème de pistache

Financier cacao & ganache chocolat

Financier noisette & praliné


 *Les incontournables des fêtes*

Foie gras de canard cuit naturel 75euros / 500grs

Saumon fumé au bois de pommier de Normandie 55euros / 500grs

Truite fumée de la Manche 44euros / 500grs

Coffret de Champagne & vin à composer sur place

 *A commander jusqu'au 28/12*

02.31.97.18.44 / latabledhotes@orange.fr



Menu à emporter

St Sylvestre & jour de l'an

Noix de Saint-Jacques taillée au couteau
Brocoli / passion / noisette



Bar

Chou-fleur / sarrasin / sauce Champagne
Pied de porc



Noisette de biche
Conchiglioni / champignon / foie gras
Sauce chasseur



Fourme d'Ambert
Poire / fruits secs



Étoile d'argent
Pain de Gênes / crèmeux chocolat noir
Praliné / citron

 *A commander jusqu'au 28/12*

02.31.97.18.44 / latabledhotes@orange.fr

69€