

BUFFET DE NOËL

LE 24 DÉCEMBRE 2024 AU SOIR

145€/P. AVEC BOISSONS INCLUSES

ENTRÉES FROIDES

Huîtres, bulots, bigorneaux, pinces de tourteau, crevettes roses et grises, saumon Belle vue, saumon fumé, elbot fumé, bavarois d'anguillée fumée, terrines de gibiers, saucisson de marcassin, jambon de la Sûre cuit et fumé, saucisson gaumais, pâté en croûte, boudins de Noël, foie gras, mousse de colvert et magret de canard fumé, salade de pâtes aux pleurotes et bacon de sanglier, salade de butternut, marrons, cuisse de canard confit, oignons rouges et vinaigrette aux agrumes, salade de chicons, poires, oignons rouges et fromage de chèvre, crudités.

ENTRÉES CHAUDES

Croustillant de canard et mayonnaise à la truffe, cuisses de grenouilles et beurre d'ail, bouillon de carottes et céleri à la truffe

PLATS CHAUDS

Cabillaud, sauce vin blanc et coquillages

Boudin de homard aux petits légumes, crème de crustacés

Caille farcie, sauce aux raisins

Dinde de Noël, farce fine à la truffe et au foie gras

Accompagnements : pommes Amandine, gratiné de pommes de terre, fromage et oignons, purée de patates douces à la truffe, chicons braisés, poires aux airelles, déclinaison de chou fleur

DESSERTS

Tarte au café, gaufres, crêpes, glaces, marquise au chocolat, misérable, Babas au rhum, crème brûlée, grand bûche de Noël, poire Belle-Hélène, salade d'agrumes et cannelle.

