BUFFET DE NOËL

Le 24 décembre 2026 au soir
150€/p. boissons incluses

Le banc de l'écailler

Huîtres, bulots, bigorneaux, pinces de tourteau, crevettes roses et grises, couteaux, palourdes

Potage

Crème Dubarry: velouté de chou-fleur

Entrées froides

Saumon : en Belle vue, fumé, gravlax et aux herbes
Terrine : lotte aux poireaux, scampis tandoori,
Gibier : terrines, jambon, saucisson
Maquereau fumé aux poivres
Tomates crevettes
Tourteaux mayonnaise et piment d'Espelette
Tataki de thon rouge, sushi et sashimi
Ceviche de daurade
Assortiment de charcuteries
Boudin de Noël
Foie gras maison
Assortiment de salades composées et crudités

Entrées chaudes

Tourte de cuisse de canard confite
Croustillant de champignons des bois
Cuisses de grenouilles et beurre d'ail

Plats chauds

Cabillaud, sauce vin blanc, coquillages, champignons des bois
Nage de homard et scampis aux petits légumes
Caille farcie, sauce aux raisins de muscat
Dinde de Noël farcie, sauce fine champagne

Accompagnements de saison

Fromages et desserts