



MENU SAINT-NICOLAS 2024

Samedi 7 décembre - midi et soir

Truite du lac de Neuchâtel façon gravlax, blinis et
crème au raifort, salade de racines croquantes

ou

Pâté en croûte « façon Frédéric Martot »
et fraîcheur de racines croquantes

ou

Falafels de lentilles vertes du Puy,
fraîcheur de légumes racines du marché,
blinis à la crème de raifort

-

Carré de veau du pays rôti, jus aux truffes noires
du Périgord, fricassée de légumes d'hiver et
champignons, pommes de terre de Cormagens

ou

Endives de Sédeilles braisées aux truffes noires du
Périgord, Poire à Botzi caramélisées,
pommes de terre de Cormagens et
fricassée de légumes d'hiver

-

Entremet Biscôme-choco-mandarine

Assiette «Enfant»
Escalope de veau pané,
pommes de terre
et légumes du marché

12

Pour l'Apéritif
Huître spéciale
Fines de Claire N°3
3 pièces

13,5