

Menu de Fêtes Noël et Nouvel An



*Carpaccio de St Jacques, Cumbava-citron vert, Réduction de Balsamique,
Mangue et Salade de jeunes pousses*

Ou

Foie Gras de Canard mi-cuit Cacao Tonka, Chutney Orange et Pain d'Epices maison

★★★★

*Saint Jacques et Saint Pierre Basse Température, Confit d'Oignons jaunes, Emulsion de
Truffe, Tartelette d'oignons*

Ou

*Langoustines et Maigre Sauvage poêlé au Lard de Colonnata, Onctueuse de Crustacés,
Tartelette de Poireaux confits*

★★★★

Pièce de Bœuf dans le Filet, Réduction de Vieux Porto

Ou

Suprême de Chapon Cuisson Lente, Crème de Vin Jaune et Morilles

Ou

Filet de Biche rosé, Réduction de sa Marinade à l'essence de Genièvre

Tous les plats de viandes sont accompagnés de Légumes d'hiver et Pomme Anna

★★★★

*Classique Buche de Noël autour du Chocolat Valrhona,
Gruet et Noisettes caramélisées, Cœurs crémeux Pistache*

Ou

*Tartelette Choco-Caramel, Marmelade de Kumquat et son streusel Noisette,
Stick de Meringue Acidulé*

Menu comprenant entrée, poisson, viande et dessert au prix de 55 euros

Menu comprenant entrée, poisson ou viande et dessert au prix de 44 euros

Le plat principal seul (poisson ou viande) vous est proposé au prix de 28 euros

L'entrée seule vous est proposée au prix de 16 euros

Comme nous avons l'habitude de le faire à l'Auberge lors des Fêtes, nous vous remercions de choisir un **Menu Unique** pour l'ensemble de votre Famille ou commande.



Pour vos repas de fête nous vous proposons aussi :

*Le saumon fumé à l'Auberge (accompagné d'une crème de ciboulette citronnée)
vendu par 500 grammes au prix de 45 euros*

*Les Huîtres creuses de Beauvoir sur Mer Nature accompagnées d'un vinaigre à
l'Echalotte : la douzaine au prix de 12 euros*

*Les Huîtres creuses de Beauvoir sur Mer Marinées Balsamique-Huile d'Olive
et Caviar d'Aquitaine : la douzaine au prix de 28 euros*

*Homard Bleu Rôti au Beurre de Corail (vendu à la pièce d'environ 450 à 650 gr)
115.00 € le kg (soit environ 27.50 euros le ½ Homard pour un homard de 500 gr)*

COMMANDES DE NOEL POUR LE 15 DECEMBRE AU PLUS TARD

COMMANDES DU NOUVEL AN POUR LE 22 DECEMBRE AU PLUS TARD

VOS PLATS OU MENUS SERONT A RETIRES A L'AUBERGE AVANT 17H00 LES 24 ET 31 DECEMBRE

