



## Menu des fêtes 2017

### ZAKOUSKIS

- Macaron chèvre et myrtille
- Verrine de scampis et curry rouge
- Briouat de poulet

### ENTRÉES

- Assiette asiatique façon 'bling-bling':
  - Maki crabe/mangue
  - Nigiri de noix de Saint Jacques et fruit de la passion
  - California roll homard/concombre
  - Salade de chou et sésame noir
- Duo de foie gras (en terrine et poêlé), brioche au muesli et chutney d'ananas aux épices douces
- Risotto au vin rouge, trévisse et langoustines rôties
- Sur une foccacia à la belge: chicons caramélisé, filets de caille laqué au sirop de Liège et sauce à « La Prime » (Brasserie Saint Hélène).

### PLATS

- Filet de Bar et ses moules croustillantes, conchiglioni farcis, fenouil confit à l'huile d'olive, crème au piment d'Espelette.
- Bonbon de Lotte cuit dans son jus de carotte au zaatar, trio de carotte et fregola sarda
- Suprême de pintade en cuisson inversée, mousseline de panais, cèpes et sauce arabica.
- Civet de lièvre, croquette « King size » à la truffe, garniture automnale.

### DESSERTS

- Whoopies géant comme un burger, crème vanille de Madagascar, et framboise
- Merveilleux aux agrumes
- En verrine : le praliné et le chocolat s'associent

### PRÉPARATION FROMAGE

Comme un cornet de frites: Grissini au cumin, fondue de Pont-l'évêque et frisée au lardons

#### **TARIF :**

Menu : zakouskis, entrée, plat, dessert..... 37€

Menu : zakouskis, 2 entrées, plat, dessert..... 47€

Préparation de fromage : ..... 6€

**RÉSERVATIONS au 0498/24.03.59**

**Noël : réservation au plus tard le 18 décembre**

**Nouvel an : réservation au plus tard le 24 décembre.**