

Menu de fêtes de fin d'année

Entrées: 16€

Assiette autour du foie gras: en terrine et en nems (foie gras et pommes),
mesclun et vinaigrette à la noisette

...

Cassolette de la mer aux saveurs exotiques
Rouget, noix de Saint Jacques, crevette et calamar
Curry de lait de coco et épinards

...

Croustillant de joues de porc, chou vert et mousseline de céleri
assaisonnement au romarin

Plats: 22€

Filet de canette de Barbarie, purée de patate douce blanche,
choux de Bruxelles et salsifis à la muscade
sauce arabica

...

Filet de bar aux agrumes, risotto de quinoa,
Fenouil à l'orange
Crème de moules citronnée

...

Dos de marcassin et sa kefta, tartelette Parmentier,
carottes glacées et jus truffé

Fromage et/ou Dessert: 7€

Croquettes de brie, sucrine, fruits secs
et vinaigrette à la "michtrole"

...

Forêt noire germano-italienne
(Génoise cacao, chantilly et cerise Amarena)

...

Verrine: mangue-ananas et poivre Tellicherry

Menu kids 15€

Sûprême de volaille, crème de tomates et basilic,
pommes duchesse et légumes

Sapin de Noël au chocolat

Tarif pour un menu complet
(entrée/plat/dessert ou fromage)
42 EUR

Réservations:

*Au 0498/240359

*Par mail: onsenlaichelesdoigts@gmail.com (confirmation par retour de mail)

*Noël: réservation au plus tard pour le 18/12 et enlèvement le 24/12

*Nouvel An: réservation au plus tard pour le 24 et enlèvement le 31/12