



## Menu de Fêtes 2015

### Apéritif :

Macaron magret fumé/figues (2 pièces)

Cuillère de brouillade d'œuf aux œufs de saumon (2 pièces)

Cappuccino de girolles

### Entrées au choix:

Saint Jacques snackées en 3 saveurs ou avec pointe de caviar (+5€)

Velouté de poti/marron, dés de foie gras poêlé et de pain d'épices

Huitres chaudes en Sabayon de champagne

Salade de caille & figues rôties

### Plat au choix:

Demi-homard au beurre vanillé & risotto

Cuisse de pintade farcie au foie gras et marrons & son écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe.

Filet de turbot à la vapeur, Risotto & girolles, jus de bœuf

Tournedos Rossini, sauce périgieux, pommes de terre Anna

### Dessert au choix:

Bûchette parfum au choix : Royale, Pistache-Griotte ou marron & brisures de marrons glacés

Macaron de Noël individuel

**Prix du Menu hors 31 décembre au soir : 78 euros TTC de 6 à 9 personnes – 66 euros au-delà de 10 personnes.**

**Prix du Menu le 31 décembre au soir : 105 euros TTC de 6 à 9 personnes – 95 euros au-delà de 10 personnes.**

Sont compris dans la prestation, le service, le pain.

Le déplacement est compris pour une prestation sur Montpellier et ses alentours (10kms), au-delà nous contacter.  
La vaisselle, les nappages, les boissons ne sont pas comprises.