

Menu de Noël

Dimanche 25 Décembre

46 Euros

Entrées

Tarte Fine Escargots & Poulpe

Oignon Grelot caramélisé / Crème à l'Ail des Ours

Dôme de Saumon Fumé

Écrasé de Panais / Tartare d'Huîtres / Mousse Mascarpone au Citron d'Iran

Raviole de Gambas & Foie Gras

Bouillon de Carcasse à la Citronnelle, Poivre de Kampot et Coriandre

Saint Jacques Croustillantes

Panées à la Noisette / Velouté d'Héliantis au Corail rôti

Plats

Médailon de Lotte

Viennoise de Citron confit / Crème de Morilles au Noilly Prat

Filet de Bar & Pétoncles

Algue de Nori / Jus de Carotte aux Langues d'Oursin / Huile de Noisette

Mini Rôti Chapon aux Girolles

Crème de Foie Gras

Filet Mignon de Cerf aux Kumquat

Essences de Cèpe et Cannelle

Fromages

... supplément de 5€ ...

Cromesquis de Curé Nantais

Chutney de Poire Williams au Verjus et Miel d'Acacia

Découverte de la Ferme de la Pannetière

Variation de Fromages Frais et Tome de Vache

Desserts

Bûchette Glacée

Citron / Nougat / Praliné

Brownie de Noël

Chocolat / Caramel / Graines de Courge / Mousse Opalys

Irish Coffee

Dacquoise Chocolat / Émulsion Café / Gel Whisky

Tartelette Croustillante

Crémeux Fruits Rouges / Crème Brûlée Mandarine / Glace Berlingot

Bon de Commande

à télécharger et à remplir pour valider la réservation

Pour toute précision, nous vous invitons à contacter Mélanie au 02.40.25.42.36 / contact@villabellerive.fr