



LA CUISINE D'AMELIE

Noël 2017

Lundi 25 Décembre au déjeuner et au diner

Menu à 55 euros

Une **huître** pour l'apéritif...

+

Foie gras poêlé sur une galette de patate douce,
Chutney ananas vanille,
sauce acidulée passion rhum raisin

+

Anchoïade et cèleri pour « rincer »

+

Bourride de **lotte** aux légumes d'hiver,
Aioli

+

Camembert de Normandie **truffé**,
mâche en salade

+

Bûche orange et marron

+

Pour terminer la Fête...

Notre nougat au miel de lavande,
Nos chocolats, notre pâte de coing de cet Automne

Ce menu est soumis aux aléas du marché et des caprices de la nature ;
Alors certains produits peuvent venir à manquer le jour J ;
Ce menu sera réalisé avec certaines modifications afin de vous satisfaire au mieux.

Jérôme Faure, chef exécutif