

Menu Fin d'année

Du 19 novembre 2018 au 31 janvier 2019
A partir de 10 personnes sur réservation

Pour commencer : Coupe de Prosecco Extra Brut

Entrées

Terrine de foie gras et joue de boeuf, chutney d'oignons

Ou

Œuf cocotte, fricassée de champignons et jus de volaille truffé

Ou

Noix de Saint-Jacques en deux façons,
endive confite à l'orange et épices de Noël

Plats

Dos de chapon rôti façon Rossini, pomme purée aux saveurs de truffe

Ou

Filet de loup de mer, sabayon au champagne, millefeuille de légumes confits

Ou

Magret de canard rôti à l'orange, gratin dauphinois de pomme de terre et céleri

Desserts

Mousse à la crème de marron comme un crumble

Ou

Nougat glacé, éclats d'amandes caramélisées

Ou

Profiterole XXL, glace vanille Bourbon et chocolat chaud

Vin (1 bouteille pour 3 personnes),
Eau minérale et café

Tarif 45€ TTC (40.38€ HT) par personne



Pour tout renseignement ou réservation

Contactez Sandra ROSATI
Par téléphone: 01 30 64 04 04
Par e-mail : direction@hotelthewish.fr