

MENU DE NOËL

70€*

Mise en route

Bisque de homard / émulsion Cigare et coupe de Prosecco

Pour commencer...

Panna cotta coco wasabi / Saint Jacques snackée / condiments citron

Histoire de dire...

Raviole ouverte / Coques / ris de Veau / Butternuts / chanterelle

La pause ...

Marshmallow au champagne

Enfin à manger ...

Dos de biche / gelée airelle / poire poivre – chocolat / ratte du Touquet

Ah Bon ! ce n'est pas le dessert... ?

Chocolat amer / mangue / croustillant café

Une buche , une buche.

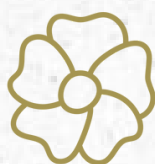
Traditionnelle buche de Noël, restons classique..

**Tarif par personne, hors boissons.*

Forfait boissons comprenant eau, sélection de vins et café/thé disponible à 30 €/personne ou choix à la carte.

Réservation obligatoire.

Acompte de 50% à la réservation.



LA LINIÈRE
BAR À MANGER



MENU DU NOUVEL AN

80€*



Mise en route

Pomme moscovite et coupe de prosecco

A table...

Gravadlax de saumon / Betterave / huile de livèche

Les choses sérieuses commencent...

Bar rôti / Jamon Bellota / crème de marron / navet glacé

Au garde à vous mon colonel !

Sorbet mandarine / Peket dè Houyeu/ croquant

La cerise sur le gâteau...

**Filet pur Simmenthal maturée / Truffe / duxelles champignon
des bois/ sauce lacquemant**

De quoi terminer...

Citron / Biscuit amande / Meringue / huile olive

Ah ben non... voici la fin.

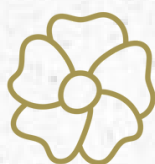
Eclair / Insert canneberge / Crème noisette / chantilly

**Tarif par personne, hors boissons.*

*Forfait boissons comprenant eau, sélection de
vins et café/thé disponible à 30 €/personne ou
choix à la carte.*

Réservation obligatoire.

Acompte de 50% à la réservation.



LA LINIÈRE
BAR À MANGER

