

MENU

de Noël

Diner du 24 au soir et 25 midi
59 € hors boissons - 89€ avec boissons

Mise en bouche

Huitre n°3 en gelée, émulsion wakamé

Une coupe de champagne

Les entrées

Œuf Parfait, coulis de cèpes émulsionné, Crumble épicié, 18,50 €

Pressé d'anguille fumé et foie gras, céleri et pomme granny, 21,00 €

Cassolette de gros escargots au Chablis, 19,50 €

Un verre de Saint Véran "Les Cras"

On continue

Lotte rôtie à l'armoricaine, petits légumes rissolés en verdurette,
sauce crustacé, 28,00 €

Fricassée de Chapon fermier aux morilles, Tagliatelles fraîches,
26,00€

Boeuf façon Rossini, Jus à la périgourdine, Tian de pommes de terre,
30,00€

Une verre de Ventoux "La Barre" domaine Pléblanc

Pour finir

Bûche Chocolat et Praliné aux saveurs de Noël, 12,00€

Pavlova, pomme curry et noix, coulis acidulé orange et sa
marmelade, 9,50€

Mont Blanc revisité, Marron and Co, meringue, 10,00€

Café, thé, infusion





Grand Café
FOY
MAISON FONDÉE EN 1850

CARTE

de Noël

Coquille Saint Jacques à l'étouffée, marinière de légumes au champagne.

25,00€

Assiette de l'écailler (6 huitres n°3, 3 belles crevettes roses, quelques bulots, mayonnaise, beurre d'Isigny).

24,90€

Souris d'agneau cuite longtemps, pommes grenailles, sauce poivrade.

25,00€

Fricassée de homard et noix de saint Jacques au beurre persillé, butternut déclinée, chips de pomme.

32,00€

