

Dîner du 24 au soir et 25 midi

Menu de Noël à 59 euros

Hors boissons

Mise en bouche

Lobster de Crabe épicé, Avruga

Les entrées

- * Coquilles Saint-Jacques luté, julienne de légumes au gingembre 21,00
Ou
- * Marbré de foie gras au goût truffé, chutney de Noël et brioche 22,00
Ou
- * Cassolette de gros escargots au Chablis 19,50
Ou

On continue

- * Médaillons de lotte rôtis à l'armoricaine, petits légumes rissolés en verdurette, sauce crustacé 28,00
Ou
- * Fricassée de Chapon fermier, sauce au vin jaune et morilles, Mousseline de panais et noisettes torrifiées 27,00
ou
- * Bœuf façon Rossini, Jus à la périgourdine, Pomme Darphin 35,00
Ou

Pour finir

- Bûche Chocolat Gianduja et Praliné de Noël 12,00
Ou
- Pavlova, pomme curry et noix, coulis acidulé orange et sa marmelade 9,50
Ou
- Coco/Passion en structure , ganache vanille 11,00

Mignardises

Avec Les boissons incluses - Menu 84 euros :

Une coupe de Champagne Ayala Brut Majeur, un verre de Saint Péréay « Domaine Ferraton », un verre de Ventoux « la Barre » domaine Piéblanc, Café, Thé ou Infusion.

Les Fruits de mer

Huitres fine de claires N°3 Les 6 19,00 Les 12 35,00

Huitres fine de claires N°2 Les 6 23,00 Les 12 39,00

Les Crevettes roses Les 6 15,00 Les 12 28,00

Les bulots Les 300 grs environ 18,00

Homard entier ou ½, les 100 grs 12,00

Ou

Assiette de l'écailler (6 huîtres n°3, 5 belles crevettes roses, Quelques bulots, mayonnaise et beurre) 28,90

Plateau le FOY (6 huîtres N°3, 6 huîtres N°2, 9 crevettes roses, ½ Homard, quelques bulots, mayonnaise et beurre) 72,00

Carte de Noël

Filet de truite Vosgienne tranchée en gravlax, crème de raifort et blini 18,90

Ou

Rillettes de canard véritable, condiment à la graine de moutarde, pain de campagne 18,50

Ou

Entrecôte de lorraine sur le grill, os à Moëlle, Jus au vin, frites et salade verte 25,50

Ou

Souris d'agneau Cuite longtemps, Pommes grenailles aux pruneaux, Jus corsé aux épices 27,00

Ou

Fricassée de Homard et Noix de saint Jacques au beurre persillé aux petits légumes, Bisque au Gingembre

39,00

Ou

Filet de Turbot plancha, sauce grand veneur, céleri et panais rôtis 28,00

Toute l'équipe du Grand Café FOY, vous souhaite un Joyeux Noël...