



M E N U *Noël*



Le 24 au soir et 25 midi

59€ hors boissons

MISE EN BOUCHE

Huitre Gratinée au champagne

LES ENTRÉES

Noix de Saint Jacques au beurre ½ sel, Poireaux confits 21,00
Marbré de foie gras au goût truffé, chutney de Noël et brioche 22,00
Cassiolette de gros escargots au Chablis 19,50

ON CONTINUE

Bourride de Lotte et Coquillages, petits légumes rissolés en
verdurette 30,00
Fricassée de Chapon fermier, sauce au vin jaune et morilles,
Mousseline de panais et noisettes torréfiées 32,00
Bœuf façon Rossini, Jus à la périgourdine, Pomme Darphin 39,00

POUR FINIR

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

MIGNARDISES

84€ boissons incluses

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





M E N U

Noël



LES FRUITS DE MER

Huîtres fines de claires N°3	Les 6 19,00	Les 12 35,00
Huîtres fines 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

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 , quelques bulots, mayonnaise et beurre) 56,00

CARTE DE NOËL

Filet de truite Vosgienne tranchée en gravlax, Maki de légumes, crème de raifort 21,90

Œuf parfait aux champignons, Mouillettes beurrées au goût de morilles 22,50

Entrecôte de Lorraine sur le grill, os à Moëlle, Sauce Béarnaise, frites et salade verte 26,00

Vol au vent de Ris de Veau et Morilles 35,00

½ Homard en croustade, butternut et Girolles Bisque au Gingembre 39,00

Choucroute de la mer « Royale », haddock, truite, gambas, cabillaud, noix de saint jacques et coquillages 32,00

*Toute l'équipe du Grand Café Foy,
vous souhaite un Joyeux Noël !*