Menu de fêtes

AMUSE-BOUCHE

Beurre noisette monté, poudre de cèpes et pain de campagne

ENTRÉE

Compotée d'oignons et coings, mousse de pain d'épices et copeaux de foie gras

OU

Carpaccio de Saint-Jacques et truffes, huile de noisette

OPTION VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE SUR DEMANDE

PLAT

Suprême de volaille contisé, sauce morilles et vin jaune, purée de pommes de terre et de châtaignes, champignons

OU

Filet de bar à la sauge, poêlée de pleurotes et de cresson, risotto et sauce au cresson

OPTION VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE SUR DEMANDE

FROMAGE

Siphon de reblochon, abricots secs, noix et poudre de pain grillé

DESSERT

Bûche tout chocolat

OU

Bûche panettone

L'ATELIER DU RUCK

5 TEMPS *Amuse bouche, entrée, plat, formage, dessert :* **55€** TTC / PERS

7 TEMPS *Amuse bouche, entrées x2, plats x2, formage, dessert :* **79€** TTC / PERS