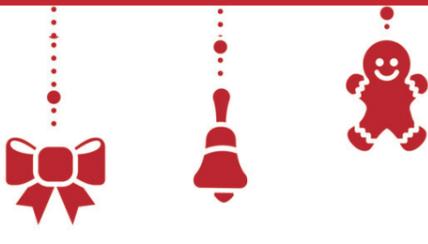


Menus de Noël 2019



Rendez-vous dans vos restaurants **jeudi 19 décembre 2019**, entre 11h45 et 14h, pour déguster le repas de Noël.



Entrées

- * Foie gras de canard marmelade de kumquat et briochette maison aux saveurs de truffe 5.30 €
- * Saumon fumé, crème à la vodka bison et citron vert, muffin au parmesan 4.75 €
- * Salade de roquette et mâche, vinaigrette au fromage frais et sa grosse crevette en habit de riz soufflé 2.10 €
- * Carpaccio de St Jacques, fruits de la passion en vinaigrette d'huile d'olive de Nyons 3.95 €
- * Atelier : Bar à huitres 1 x 1,25 €

Plats

- * Filet de bar planché au poivre de Sichuan, sabayon de topinambour, espuma de pousse d'épinards 6,10 €
- * Daube de cerf, réduction myrtille et fève de cacao torréfiées, pain d'épices et chutney de kiwi 5.10 €
- * Pintade fermière en ballotin, demi-glace de langoustine et confit de chou rouge au balsamique 4.20 €
- * Boudin blanc laqué à l'embeurré de cèpes, coulis de foie gras 3.55 €
- * Noix de veau en tournedos, crumble de spéculoos, jus réduit aux chanterelles 5.95 €
- * Risotto arborio et riz rouge aux fèves et marrons rôtis, pétales de parmesan et huile de truffe 3,80 €

Desserts

- * Dôme lait de coco et chocolat blanc, biscuit amande, éclats de caramel et yuzu 2.85 €
- * Entremet passion, miroir mandarine, biscuit chocolat 2.20 €
- * Bûche maison 2.95 €



Entrées

- * Tarte merveilleuse poire, magret et copeaux de foie gras 3.50 €
- * Ballotine de saumon fumé et fromage frais, ravigote de fruits exotiques 3.95 €
- * Tartare de crevettes, grenade, crabes et bouquet de mâche 1.95 €

Plats

- * Filet de bœuf en croûte, duxelles de champignons, sauce au foie gras 6.55 €
- * Cuisse de pintade farcie à la truffe et mousseline de marrons 4,10 €
- * Dorade en écaille de pommes de terre, pesto de noisettes 5.75 €
- * Duo de boudin aux épices de Noël à 3.50 €

Desserts

- * Bûche chocolat praliné 2.95 €
- * Entremet mangue passion 2.20 €
- * Pain d'épices, ganache vanille litchi 1.85 €



Entrées

- * Foie gras de canard, marmelade de kumquat et briochette maison aux saveurs de truffe 5.30 €
- * Saumon fumé, crème à la vodka bison et citron vert, muffin au parmesan 4.75 €
- * Salade de roquette et mâche, vinaigrette au fromage frais et sa grosse crevette en habit de riz soufflé 2.10 €
- * Atelier : Bar à huitres 1 x 1,25 €

Plats

- * Filet de bar planché au poivre de Sichuan, sabayon de topinambour, espuma de pousse d'épinards 6,10 €
- * Daube de cerf, réduction myrtille et fève de cacao torréfiées, pain d'épices et chutney de kiwi 5.10 €
- * Pintade fermière en ballotin, demi-glace de langoustine et confit de chou rouge au balsamique 4.20 €
- * Boudin blanc laqué à l'embeurré de cèpes, coulis de foie gras 3.55 €

Desserts

- * Dôme de chocolat blanc et mousse de clémentine au croquant praliné 2,85 €
- * Finger de mangue, biscuit caramélisé au citron 2.50 €
- * Bûchette poires caramélisées et chocolat 2.10 €

Paris Nord 2
International Business Park CDG Airport



Dans vos 3 restaurants :

🍷 **Apéritif offert : cocktail avec ou sans alcool**

Accompagnements

- * Potimarron aux carottes jaunes et raisin Italien
- * Tagliatelles aux champignons forestiers et amandes torréfiées
- * Panais et patates douces braisées à l'huile de noix

Fromages

- * Bar à fromages : tarifs à la coupe

Verres de vin

- * Champagne - 4,40 €
- * Vin blanc moelleux - 3,25 €
- * Vin rouge - 3,25 €

