[AU]MARQUIS DE TERME

Une cuisine vivante au coeur des vignes

115€ par personne

Menu des fêtes *6 services*

Dîner du 24 Décembre | Déjeuner du 25 Décembre

Amuse bouche
Royale d'œuf de poule à la truffe Tuber Melanosporum

Crabe royal
Mousseline au citron confit et au laurier sauvage

Le foie gras de canard de Jules rôti
Jus d'un vin chaud

La noix de coquille Saint-Jacques au grill
Condimentée de noix des Borderies et jus de barbe

La poularde désossée et farcie
Poire de terre glacée,
Main de Bouddha confite et sauce poulette au haddock

Nuage de chocolat Valrhona 74 %
Glace à la liqueur de sapinette, gavotte cacao et sauce chocolat

Mignardises



Menu du jour de l'an *5 services*

Déjeuner du 1er janvier

Menu accompagné d'une mini carte à choix.

Amuse bouche
Royale d'œuf de poule à la truffe Tuber Melanosporum

Carpaccio de coquilles de Saint-Jacques et oursins
Gelée d'eau d'oursins et pommes

Turbot rôti
Sauce suprême au diamant noir

La tourte de gibier
Jus de canard au sang

Cœur de poire
Nuage de fleur de châtaignier, crunchy de châtaignes caramélisées et sorbet à la liqueur de poire

Mignardises

