



## Menus Fêtes de fin d'année



### Menu Déjeuner du 25 Décembre

52 €

#### ENTREES

Tartare d'Avocat et Chair de Crabe aux Herbes Fraîches, Sauce Cocktail  
Terrine de Foie Gras de Canard, Compotée de Figues, Petite Brioche Dorée  
Salade de Noix de Pétoncles Marinées au Citron Vert, Caviar d'Avruga

#### PLATS

Cocotte de Saint-Pierre Cuite Sous sa Croûte aux Senteurs des Sous-bois,  
Crème de Champagne  
Entrecôte de Veau Cuite à la Plancha, Clafoutis à la Tomme de Savoie,  
Duxelles de Champignons  
Filet de Daurade Royale Cuit Sur Peau, Ravioles du Royan au Parmesan,  
Coulis de Langoustines

#### DESSERTS

Déclinaison de Fruits Frais Gratinés, Sabayon Doré au Grand-Marnier  
Mi-Cuit au Chocolat « Valrhona », Tuile Croustillante,  
Sorbet Mandarine de Sicile  
Vacherin Glacé « Belle Epoque » Poire William et Caramel au Beurre Salé



## Dîner de la Saint-Sylvestre 95 €

*Le Kir Royal à la framboise*

*Amuse-Bouche : Crème de Saumon Fumé, Blinis « Maison »*

### *ENTREES AU CHOIX*

*Terrine de Foie Gras de Canard, Petite Brioche Dorée, Compotée de Figues  
Tartare d'Avocat et Chair de Crabe aux Herbes Fraîches, Sauce Cocktail  
Salade de Noix de Pétoncles Marinées au Citron Vert, Caviar d'Avruga*

### *PLATS AU CHOIX*

*Entrecôte de Veau Cuite à la Plancha, Clafoutis à la tomme de Savoie,  
Duxelles de Champignons  
Filet de Daurade Royale Cuit sur Peau, Ravioles du Royan au Parmesan,  
Coulis de Langoustines  
Cocotte de Saint-Pierre Cuite Sous sa Croûte aux Senteurs des Sous-Bois,  
Crème de Champagne*

### *FROMAGE*

*Assiette de Fromages Affinés par Maître Anthès, Doucette aux Noix*

### *DESSERTS AU CHOIX*

*Déclinaison de Fruits Frais Gratinés, Sabayon Doré au Grand-Marnier  
Vacherin Glacé « Belle Epoque », Poire William et Caramel au Beurre Salé  
Mi-Cuit au Chocolat « Valrhona » Tuile Croustillante aux Amandes,  
Sorbet Mandarine de Sicile*

### *VINS AU CHOIX*

*Vin Blanc : Crozes-Hermitage « Les Gravières » Jean Luc Colombo*

*Vin Rouge : Château Coucheroy « Pessac Léognan »*



## Menu Déjeuner du 1er Janvier

52 €

### *ENTREES*

Tartare d'Avocat et Chair de Crabe aux Herbes Fraîches, Sauce Cocktail  
Terrine de Foie Gras de Canard, Compotée de Figs, Petite Brioche Dorée  
Salade de Noix de Pétoncles Marinées au Citron Vert, Caviar d'Avruga

### *PLATS*

Cocotte de Saint-Pierre Cuite Sous sa Croûte aux Senteurs des Sous-bois,  
Crème de Champagne  
Entrecôte de Veau Cuite à la Plancha, Clafoutis à la Tomme de Savoie,  
Duxelles de Champignons  
Filet de Daurade Royale Cuit Sur Peau, Ravioles du Royan au Parmesan,  
Coulis de Langoustines

### *DESSERTS*

Déclinaison de Fruits Frais Gratins, Sabayon Doré au Grand-Marnier  
Mi-Cuit au Chocolat « Valrhona », Tuile Croustillante,  
Sorbet Mandarine de Sicile  
Vacherin Glacé « Belle Epoque » Poire William et Caramel au Beurre Salé

Pour réserver [www.laumiere.com](http://www.laumiere.com)