

MENU DE FÊTES

2019

ENTREES FROIDES

- ★ Anneau de foie gras en croûte de spéculoos, chutney de mandarine, ballotin de crackers maison
- ★ Saumon mariné aux aïelles, tartare de céleri et pommes granny Smith, pesto d'estragon

ENTREES CHAUDES

- ★ Croustillant de ris de veau, embeurrée de choux vert, pétales d'oignons rouges en pickles, sauce bordelaise
- ★ Bouillon asiatique comme un ramen, noix de saint jacques marinées à l'huile de sésame, et wok de légumes

PLATS

- ★ Dos de cabillaud piqué à la sauge et confit à l'huile d'olive, risotto de petit épeautre, brocolini et bisque tomatée
- ★ Médaillon de biche, purée de patate douce légèrement pimenté, sauce whisky, légumes d'hiver
- ★ Filet de pintade rôtie, crème de volaille à la truffe, croustillant de champignons, stoemp au persil et chicon lardé

DESSERTS

- ★ Eclair chocolat blanc, sphère de chocolat noir aux fruits rouges
- ★ Verrine: chocolat noir, marron et poire
- ★ Ananas mariné au miel, déclinaison à la noix de coco

MENU ENFANTS

- ★ Suprême de poulet jaune rôti, crème de volaille, croquettes de pommes de terre maison et légumes de saison
- ★ Verrine double chocolat

RÉSERVATIONS

→ Au 0498/24.03.59

→ Email à onsenlaichelesdoigts@gmail.com
(confirmation par retour d'email)

Noël: réservation au plus tard le 18 décembre

Nouvel an: réservation au plus tard le 24 décembre

TARIF

- ★ ENTREE / PLAT / DESSERT: 38 EUR (inclus 3 zakouskis/personne)
- ★ 2 ENTREES / PLAT / DESSERT: 50 EUR (inclus 3 zakouskis/personne)
- ★ MENU ENFANTS: 15 EUR

- ★ EGALEMENT DISPONIBLE : Foie gras maison au prix de 9 EUR/100gr

