NOËL à la MARINE

Entrées

CRÈME D'OIGNONS AU PORTO

Oignons caramélisés et déglacés au porto, dans un bouillon de volaille maison. Le tout crémé au beurre, avec croûtons et parmesan.

CHÈVRE FRIT SUR BETTERAVES

Un généreux morceau de fromage de chèvre frais, pané puis frit pour le rendre fondant et croustillant. Sur une assise de roquette et de betteraves rôties, avec une réduction de balsamique et des noix caramélisées.

TARTARE DE THON

Thon rouge garni de pomme, de concombre et de jalapeño. Mariné façon tataki, déposé sur une petite verdure, avec une mayo au sambal et du caviar masago pour rehausser le tout. Wontons frits sur le côté.

CARPACCIO DE POITRINE DE CANARD FUMÉ

Quelques feuilles de roquette surmontées de fines tranches de poitrine de canard fumée. Émulsion aux agrumes, oignons rouges, parmesan, câpres et poivre rose.

Trou Normand

GRANITÉ FESTIF

Granité maison à la liqueur d'orange de la Distillerie 3 Lacs.

Plats principaux

RISOTTO COURGE, CHAMPIGNONS ET POIS VERTS

Un risotto crémeux cuit au bouillon de légumes, dans lequel on incorpore de la courge rôtie, des champignons sautés et des pois verts tendres. Un peu de crème, du parmesan frais et un trait de pesto de noix.

55

MANICOTTI AUX CREVETTES

Nos pâtes fraîches maison, farcies d'un délicieux mélange de crevettes nordiques, de poireaux au vin blanc et de fromage ricotta. Servies dans une sauce crémeuse à la bisque de crevettes et gratinées à la mozzarella. Tomates confites et parmesan au service.

70

JARRET DE PORC CHAMPIGNONS PORTO

Jarret de porc braisé dans une sauce demi-glace au porto et aux champignons. Accompagné de pommes de terre rôties au romarin et de légumes du moment.

75

FILET DE BOEUF 6 OZ. NOYAN FONDU ET SAUCE 5 POIVRES

Filet de bœuf AAA servi rosé, garni d'une tranche de fromage à raclette fondu et nappé d'une sauce demi-glace aux cinq poivres et au brandy. Accompagné de pommes de terre rôties au romarin et de légumes du moment.

90

Dessert

GATEAU FRUTTA DI BOSCO

Gâteau fourré de crème pâtissière et de crème fouettée, garni de petits fruits et d'un trait de fudge chaud.

LÉGENDE VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN SANS LACTOSE
