

★ Noël 2019 ★

Dîner du 24/12/19 et Déjeuner du 25/12/19

« Menu »

Menu 79€ prix nets par personne

L' Amuse Bouche de Bienvenue

Royale de foie gras, réduction de vinaigre balsamique,
espuma de parmesan au Piment d'Espelette



Le Duo d'huitres Krystal n°2

en Chaud Froid



Le Pot au feu de homard bleu

Minestrone de légumes frais, Lentilles corail.



Le Dindonneau de la Ferme de Cormont

rôti entier comme il vient,
Nuggets d'abattis, le foie en cordon bleu.



Le Petit Touquet

Jeunes pousses asiatique, éclats de fruits secs.



La Bûche Nougat Glacé au Miel de Merlimont

Coulis de framboises, éclats de cookies



Mignardises

FLAVIO

Le 24 décembre Soirée Musicale

animée par Thierry Derckel
sur le piano Gainsbourg

&

Le Passage du Père Noël

et sa hotte

Un acompte de 40€ par personne

est demandé

pour confirmer la réservation



Pour le 31 Décembre 2019

Animation Musicale

Pour danser jusqu'au bout de la nuit

&

L'exceptionnel Feu d'Artifice

Un acompte de 100€ par personne

est demandé

pour confirmer la réservation

« Saint Sylvestre 2019 »

Pour vous dorloter le 31 décembre,
j'ai pensé à vous proposer

« Menu »

Menu 195€ prix nets par personne

Mise en bouche de bienvenue



Burger de foie gras de Canard,
figue fraîche rôtie au Coteaux du Layon,
Chutney de fruits de saison.



Duo de Coquilles Saint Jacques snackées

espuma de corail,
Généreuse Cuillerée de Caviar Oscière.



Le Homard Puce Tout Nu

mitonnée de légumes frais fondus,
choux fleur, relevé d'une pointe de poivre d'algues.



Filet de veau cuit basse température,

Croute de fruits à coques torréfiés,
culs d'artichaut poivrade, truffe fraîche râpée
croque en bouche de légumes.



Le Mont Dore de Fribourg

affiné au Sommet



La Collection sucrée 2019 - 2020



Les Mignardises vous souhaitent
pour la nouvelle année, la réalisation de tous vos rêves

TEL : 03.21.05.10.22 / 06.45.25.09.98

flavio@flavio.fr