



# MENU de Noël



25/12/2017

*Mise en bouche :*

*Huitre « Bénédicte » cressonnette*



*Trilogie gourmande*

*Carpaccio de langoustine, citron vert, gingembre*

*Miroir au foie gras, mi-figue, mi-raisin*

*Mille-feuille croquant à l'Avocat et saumon mi-fumé maison*



*Noix de coquilles Saint Jacques d'Erquy justes saisies*

*Sauce Champagne, mousseline Butternut et giroles*



*Mignon de Biche Sauce Poivrade*

*Poire aux épices, champignons sauvages,*

*Marrons étuvés, croquette de Panais*



*Sélection des fromages de chèvre*



*Nos trois douceurs de Noël*

*Soufflé glacé au Cointreau et étoile filante*

*Boule lacté velours et sa gelée de Clémentine*

*Petit mont Blanc à la crème de Marron*



*Mignardises chocolatées de notre pâtissier*



**59.50 euro poisson ou viande**

**69.50 euro poisson et viande**

**Signé des chefs « Jean-Claude & Lionel »**

Hôtel de France – Restaurant « les Rois de France »

37 / 39, rue Pierre Henri Mauger – 41700 CONTRES

Tél. : 02.54.79.50.14 / fax : 02.54.79.02.95

Site : [www.hoteldefrance-contres.com](http://www.hoteldefrance-contres.com) / e-mail : [info@hoteldefrance-contres.com](mailto:info@hoteldefrance-contres.com)

