



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 / e-mail : info@hoteldefrance-contres.com

