



LE 128

Dans vos assiettes
pour la fin d'année ...

Menu festif 55 €

- Apéritif -

Coupe de Champagne Blanc ou Rosé Devaux O'U Heaven (Fruit de la passion-Goyave-Pêche)
Accompagné de deux amuses bouche

- Entrées -

Gourmandise de homard aux deux pommes et Curry, roquette & caramel balsamico
Foie gras de canard maison cuit au naturel, marmelade de pruneaux, magret de canard fumé maison, toast brioché
Bâton de polenta aux marrons, noix de Saint-Jacques rôtis, jus de volaille à la vanille "Bourbon"

- Plats -

Filet de boeuf Wellington, duxelle de champignons de Paris, gratin dauphinois, sauce bordelaise
Rôti de lotte à la crème de truffe en lobe de lard, poêlée de crosnes aux marrons, potimarron confit au four, jus de viande
Magret de canard façon Rossini, tombée de pleurotes, pommes Maxime, escalope de foie gras, sauce périgourdine

- Desserts -

Bûchette "Mont-blanc" marron & clémentine,
crème de marron au rhum, marmelade de clémentines, meringue & chantilly marron
Délice de bonbon tiède au Gianduja, crème semi-figée à la vanille "Bourbon" et sa mousse praliné en verrine, glace praliné
Pavlova aux fruits exotiques, crèmeux passion & crème chantilly à la vanille, sorbet coco

- Café -

- Vin d'accompagnement -

"Une bouteille pour 5 personnes" - Quincy "Philippe Portier" ET/OU Chinon Rouge "Château de Coulaire"

- Option fromage -

Assiette de fromages italiens, salade - 4,00 €
Brie truffé maison, salade & vinaigrette truffé - 4,80 €

Toute l'équipe du 128 vous souhaite de belles fêtes !