



LE 128

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

Menu festif 50 €

- Apéritif -

Kir royal au prosecco OU Cocktail Exotique (Ananas-Mangue-Noix de coco)
Accompagné de deux amuses bouche

- Entrées -

Fricassée d'escargots aux pleurotes, sauce périgourdine au beurre persillé, pain de campagne frotté à l'ail
Rémoulade de tourteau à la mangue, coriandre, avocat & pamplemousse, roquette
Paris-brest aux fruits secs, mousse de foie gras de canard, roquette & magret de canard fumé maison

- Plats -

Risotto à l'encre de seiche, tentacule de poulpe grillé, artichaut mariné & tomates confites, sauce Curry
Caille farcie aux cèpes, mousseline de céleri au beurre noisette, frites de panisse, jus de viande
Côte de veau de Bretagne, fricot de pois gourmand au lard, soufflé de pomme de terre, jus truffé

- Desserts -

Tartelette marron & agrumes, compotée de clémentines, crème de marron au rhum, segment & sorbet pamplemousse
Macaron Mogador, ganache chocolat au lait & fruit de la passion, sorbet passion
Pandoro façon pain perdu, façon poire belle-hélène, poire pochée, sauce chocolat 64%, sorbet poire

- Café -

- Vin d'accompagnement -

"Une bouteille pour 5 personnes" - Côtes de Gascogne "Grand cap" ET/OU Bourgogne "Pinot Noir"

- 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 !