

RESTAURANT LOÏC

MENU DE NOËL

Amuse du chef et cidre Breton

Voorgerecht van de chef en Bretonse cider
(Champagne + € 5,00)

ENTRÉE - VOORGERECHTEN

Tartare de betteraves et ses condiments - Conté juraflore affiné 24 mois

Tartaar van gepofte bieten - Comté, 24 maanden gerijpt

OU

Coquilles Saint Jacques - Crème de potiron - Shiitake

Coquilles - Pompoen creme - Shitake

OU

Gravlax de canard - Oignons rouges

Gravlax van Eend - Rode ui

PLAT - HOOFDGERECHTEN

Paleron de boeuf "facon Rossini" - Dés de foie gras - Tartuffata

Rundersucade "Facon Rossini" - Eendenlever - Tartufata

OU

Ravioli d'épinar - Champignons - Crème de parmesan - Poudre de cèpes

Spinazie ravioli - Champignons - Parmezaanroom - Poeder van eekhoorntjesbrood

OU

Filet de sole - Crème de charlotte Grenobloise

Sliptong filet - Charlotte aardappelen Grenobloise

Fromages - Kaas

Dessert

€ 65,00