

MENU DE FETES DE L'AROMAT

Menu complet : 45€.

Entrée et Plat : 35€ / Plat et Dessert : 35€

Les entrées :

- Tarte fine mousseline de langoustines, effeuillé de saint-pierre à la crème d'Isigny, avocat et oignons grelots en pickles, velouté d'ubarry au jus de crustacés
- Ou**
- Croustade de veau au foie gras, raviolis à la truffe, velouté butternut et échalotes rôties

Les plats : 25€ (possibilité de prendre les plats hors du menu) :

- Brochette de noix de Saint Jacques, cannelloni épinards champignon, crème de bardes, poireaux et fenouil rôti
- Ou**
- Rouelle de chapon fermier à la mousseline truffée, jus de cuisson et cocotte de légumes, crème de pommes de terre

Les desserts :

- Bûche individuelle chocolat, feuillantine caramel beurre salé et croustillant amande noisettes
- Ou**
- Macaron 13 desserts

LES PETITS PLUS DE L'AROMAT

Le foie gras au kilo :

- Nature 155€/kg,
- Aux figues 165€/kg,
- Aux truffes 230€/kg

Saumon fumé par nos soins : 60€/kg,
si vous le souhaitez tranché : 80€/kg

Caviar OSCIETRE : A la demande

Plateau fromage sélection de chez Lucienne : aux 3 laits, 5 sortes de fromages :

- Plateau de fromages 3/4 personnes : 25€,
 - Plateau de fromages 5/7 personnes : 35€,
 - Plateau de fromages 10/12 personnes : 55€.
- Bouteilles de vins à prix caviste.