

MENU DE NOËL

39,00€ / PERSONNE

À partir de 20 convives

OPTION APÉRITIF: Coupe de Champagne et 3 petits fours salés +15€/pers

ENTRÉES

Foie gras de canard au naturel, crumble de pommes au Spéculoos et son sirop Normand

Velouté de volaille, œuf parfait et effiloché de haddock, brisures de marrons torréfiés

Gravlax de saumon et d'agrumes, rosace de betterave Chioggia, gelée de pomme verte, pointe de crème acidulée

PLATS

Noix de Saint-Jacques, risotto de pépinette et huile d'estragon, émulsion au Champagne, copeaux de Pecorino

Suprême de Poularde aux girolles, sauce onctueuse au vin jaune, écrasé de pommes de terre truffé

Petit rôti de veau, cylindres de pommes de terre rôties, mousseline de courges, crème à l'ail des ours

OPTION PLATEAU DE FROMAGES: +7€/pers

Sélection de trois fromages affinés, pain de campagne, beurre & confiture

DESSERTS

Harmonie chocolat & orange sous son velours d'agrumes

Rocher caramel & noisettes, chocolat lacté caramel, croquant praliné et chouchou noisette

Toute modification du nombre de participants doit être signalée une semaine à l'avance. Passé ce délai, le nombre de couverts initialement réservé sera facturé.

ALL SPORTS CAFÉ ROUEN