



◆◆◆
ESPRIT
BISTRO
Resto. Cave à vins
 ◆◆◆



28€

MENU DE NOËL

ENTRÉE AU CHOIX

Coquille Saint-Jacques au champagne
 Pâté en croûte Richelieu

PLAT AU CHOIX

Suprême de chapon farci aux marrons, sauce Rossini et gratin dauphinois
 Ballotine de bar farcie aux crustacés, sauce à la bisque
 et tagliatelles à l'encre de sèche

DESSERT AU CHOIX

Bûche de Noël fait-maison aux marrons et agrumes
 Bûche de Noël fait-maison au chocolat et aux poires



ENTRÉES

- Coquille Saint-Jacques 9,50€ la part
- Pâté en croûte Richelieu 9,00€ la part
- Bouchée à la Reine aux ris de veau 9,50€ la part
- Vol-au-vent de volaille aux morilles 9,00€ la part
- Saumon gravlax, vinaigrette baies roses et aneth, toasts 9,00€ la part
- Soufflé de Saint-Jacques sauce langoustines 9,50€ la part
- Foie gras maison (sous-vide) - 250g 35€ les 250g
- Foie gras maison (sous-vide) - 500g 65€ les 500g
- Foie gras maison (sous-vide) - 1kg 120€ le kg

PLATS

- Civet de cerf sauce grand veneur, gratin dauphinois 14,50€ la part
- Lotte à l'armoricaine et tagliatelles 15,50€ la part
- Suprême de pintade farci aux morilles et marrons sauce morilles, gratin dauphinois 14,50€ la part

DESSERTS

- Bûche de Noël fait-maison au chocolat et aux poires 3,50€ la part
- Bûche de Noël fait-maison aux marrons et agrumes 3,50€ la part
- Pain d'épices fait-maison 18€ le kg

À LA CARTE DU BISTRO EN FÊTES

AMUSE-BOUCHES

9€ les 6 pièces (1 personne)

- Consommé de cèpes et Saint-Jacques
- Burger toasté figue - foie gras
- Tartelette saumon fumé fromage frais aneth
- Bouchée escargot
- Sablé avocat - crevette
- Samoussa de canard au citron confit et chutney d'oignons doux



MENU ENFANTS EN FÊTES

8€

Suprême de volaille label Rouge
 pommes dauphines fait-maison
 Bûche de Noël



Offre pour le 24 décembre 2023

Plats et menus à retirer sur place le dimanche 24 décembre entre 11h30 et 14h30