

La Coriandre vous propose pour les fêtes de fin d'année un repas gastronomique

*A la carte :

Terrine de Foie Gras de Canard frais :	12,00€ les 100 grs
Saumon fumé par nos soins	5,50€ les 100 grs
Homard entier décortiqué, sauce ciboulette, condiments :	32,00€
½ Homard décortiqué, sauce ciboulette, condiments :	20,00€

*Un Menu à 55,00€/pers

Deux entrées/plat/dessert

Première entrée

Assiette de Foie gras de Canard frais cuit en terrine, condiments et toast
Chair de Tourteau, avocat/mangue/oignon rouge et fines herbes fraîches
½ Homard décortiqué en salade, sauce ciboulette, chutney de fruits (suppl 5,00€)

Deuxième entrée

Blanc de Turbot rôti à l'huile d'olive, tagliatelle de courgette, émulsion champagne
Noix de Saint-Jacques poêlées, chou rave, émulsion au cidre

Plats

Chapon de pintade en deux cuissons, poêlée forestière, légumes oubliés
Cœur de Ris de veau braisé au jus de truffes, poêlée forestière, légumes oubliés (suppl 5,00€)

Desserts

Entremet framboises, chocolat blanc, vanille et coulis
Dessert éclat praline/chocolat au lait, coulis caramel

Cette année nous n'assurerons pas le services cocktail/Verrines et canapés et le service livraison pour des raisons d'organisation