



MENU DE NOËL

LE HORS D'OEUVRE

Queues de langoustines juste snackées et médaillons de homard bleu, julienne des légumes de saison et spaghettis de courgettes en méli-mélo, vinaigrette à la truffe.

Ou

Terrine de foie gras frais de canard au parfum de Layon, chutney de figues et oignons rouges, chips de pain d'épices.

LE PLAT DE RÉSISTANCE AU CHOIX :

LE POISSON

Blanquette de lotte à la crème de vanille et ses petits légumes glacés.

Ou

LA VIANDE

Ballotine de chapon entièrement désossé et farci au foie gras, rosanna de carottes en tarte fine et son fondant de panais sur une crème de morilles.

LE TRIO DES FROMAGES TRAVAILLÉS

- La poire rôtie à la fourme d'Ambert et au Coteaux du Layon sur pain d'épices tradition.
- Le camembert au lait cru, mascarpone et truffes.
- Le st Marcellin en feuille de lard rôti sur un mesclun de jeunes pousses.

LE DESSERT

Insert de chocolat noir fleur de sel sur un croustillant spéculoos et son biscuit cacao.

Ou

Le citron en trompe l'œil sur un biscuit pistache.

Ce menu vous est proposé sous forme de mise à disposition au sein de notre établissement au tarif de 39.00€ TTC par convive.

La commande doit être faite le 20/12/2020 au plus tard et les repas à retirer uniquement les 24 et 25/12 de 10h à 12h.

Réservation par mail à : bateliers@hoteldeloire.com
Restaurant Les Bateliers : 328 Rue Jean Jaurès 49800 Trélazé