

Restaurant L'ENVOL

**Menu de Noel pour le midi
du Lundi 05 Décembre 2022 au Vendredi 09 Décembre 2022**

Mise en bouche

Huître en gelée et crème de céleri

Entrée

Crème bulgare à l'huile de truffe et légumes croquants

Plat

Suprême de volaille farcis aux morilles, purée de vitelotte et patate douce, légumes oubliés

Dessert

Le potager exotique (meringue, insert mangue, fruits exotique au basilic, bille de fruits de la passion, crème fouettée coco)

Mignardises

Kouign-amann / Macarons / financiers fruits rouges



Restaurant L'ENVOL

Menu de Noel pour le soir du Vendredi 09 Décembre 2022

Mise en bouche

Huître en gelée et crème de cèleri

Entrée

St jacques lardées rôties, crème de panais, jus de pamplemousse, éclats de noisette, fleurs de capucine

Plat

Suprême de volaille farcis aux morilles, purée de vitelotte et patate douce, légumes oubliés

Fromage

Trio de fromages chauds sur salade

Pain d'épices et roquefort, baguette de campagne et Maroilles, pain de mie et chèvre

Dessert

Le potager exotique (meringue, insert mangue, fruits exotique au basilic, bille de fruits de la passion, crème fouettée coco)

Mignardises

Kouign-amann / Macarons / financiers fruits rouges



Restaurant L'ENVOL
Menu de Noel pour le midi
du Mardi 13 Décembre 2022 au Vendredi 16 Décembre 2022

Mise en bouche

ceviche de bar, pomme/kiwi et vodka

Entrée

Blinis saumon gravlax mariné au jus de betterave, tartare de truite, crème acidulée et cress réglisse

Plat

Pigeon en deux cuissons (cuisses confites/aile rôtie basse température) pomme Anna, purée de panais, carotte glacé, sauce airelle

Dessert

Trio de chocolats, Crème brûlée au cacao, verrine chaude de chocolat lacté gressin croustillant aux fruits secs du mendiant, mousse au chocolat blanc éclats de nougatine

Mignardises

truffes chocolat/sablé citron thym/macarons

