

Buffet de Noël

Pour se mettre en appétit...

Saumon gravlax aux baies roses

Plateau de fruits de mer

Jambon macédoine de mon enfance mais truffée

Œuf mimosa

Chou-fleur rôti aux épices Zaatar, sauce tahini, fromage blanc

Salade de butternut aux agrumes et vinaigrette mandarine

Salade de sucrine truffée

Crème d'artichauts truffée

Terrines, saucisson et chorizo de notre ami Eric Ospital

Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes

Pruneaux d'Agen roulés au lard fumé

Assiette de foie gras

Plats cuits dans nos fours à pain...

Oies fondantes, farcies aux châtaignes, cuites toute la nuit dans nos fours à pain

Coulibiac de maigre, beurre blanc truffé

Civet de Noël d'un véritable chevreuil landais

Ribs de bœuf braisé longuement, sauce barbecue

Échine de veau braisée dans son jus

Maigre et courge en croute de pain, beurre nantais

Chipirons à l'Armoricaine selon la recette de ma maman

Gambas flambées au whisky

Au coin du feu... cuit à la cheminée

Marrons chauds

Maquereaux grillés, sauce vierge et grenade

Saucisse de porc fumée au piment d'Espelette

Dorade royale entière

Formule buffet à volonté
42,00 € au déjeuner / 52,00 € au diner
Réservation très conseillée boulom.net

Buffet de Noël

Pour accompagner tout ça...

Bouillon détox aux saveurs asiatiques
Gratin de chou-fleur, cresson et pignons de pin
Purée de pommes de terre truffée
Polenta très crémeuse
Purée de panais au citron vert
Légumes hivernaux et vinaigrette truffée
Risotto truffé

Pour finir sur du sucré...

Gaspacho de kiwi, gingembre et Jurançon doux
Crème brûlée
Mousse au chocolat à l'huile d'olive
Bûche royale
Bûche Amlou
Bûche clémentine, marron
Pain d'épices
Baba à l'Armagnac
Sorbets fruits exotiques
Salade de clémentine et litchi pomme.
Lait de poule au vieil Armagnac
Omelette norvégienne
Gâteaux de Noël
Pain perdu
Vin chaud
Fruits secs de Noël à la pâte d'amande

Formule buffet à volonté
42,00 € au déjeuner / 52,00 € au dîner
Réservation très conseillée boulom.net