

° Buffet de Noël °

Pour se mettre en appétit...

Gravlax de saumon, crème crue herbacée
Plateau de fruits de mer
Jambon macédoine de mon enfance mais truffé
Œuf mimosa aux œufs de truite
Salade de chou blanc, gorgonzola, noix, pomme Granny Smith
Salade de butternut aux agrumes et vinaigrette mandarine
Salade César truffée
Crème d'artichauts truffée
Terrines, saucisson et chorizo de notre ami Éric Ospital
Pruneaux d'Agen roulés au lard fumé
Roulé de carottes et œufs de truite

Plats cuits dans nos fours à pain...

Canards fondants, farcis aux châtaignes, cuits toute la nuit dans nos fours à pain
Dorade en croute de pain, beurre blanc truffé
Civet de Noël d'un véritable chevreuil landais
Ribs de bœuf braisé longuement, sauce barbecue
Pithiviers farce foie gras et saucisse, duxelles de champignons
ou
Épaule de veau braisée dans nos fours à pain toute la nuit céleri et marrons
Fricassée de volaille aux morilles
Filet d'esturgeon, sauce Dieppoise

Au coin du feu... cuit à la cheminée

Marrons chauds
Maquereaux grillés, sauce vierge et grenade
Saucisse de porc taillée au couteau
Dorade royale entière

Pour accompagner tout ça...

Bouillon détox aux saveurs asiatiques
Potiron confit, vinaigrette mandarine
Aligot truffé
Polenta très crémeuse
Purée de panais au citron vert
Légumes hivernaux et vinaigrette truffée

° Buffet de Noël °

Pour finir sur du sucré...

Bûche citron noir meringuée

Bûche tiramisu

Le Paris-Basque

Gâteaux de Noël : pains d'épices, petits sablés

Mendiant chocolat au lait, abricots secs, amandes torréfiées

Mendiant chocolat noir : figues séchées, pistaches hachées

Riz au lait, sauce caramel beurre salé

Panacotta fruits rouges

Smoothie exotique

Pain perdu

Mousse très chocolat