



# MENU DES FÊTES 2024

## 3 AMUSES BOUCHES/PERS

AVOCAT ET CRABE – GOUGERE

ÉCREVISSSES FLAMBEES

## ENTRÉES AU CHOIX,

FOIE GRAS DE CANARD AU PORTO ET MARMELADE DE CLEMENTINE

LA DOUZAINNE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE A LA BOURGUIGNONNE « PERSILLADE »

ASSIETTE DE FRUITS DE MER- 4 HUITRES - CREVETTES ROSES- BULOTS

ÇAMBAS BLACK TIGER POELES – « MANÇUE & PASSION », MOUSSELINE DE PATATE DOUCE

TARTE FINE AU BOUDIN BLANC ET REINETTE, HUILE AUX SAVEURS DE TRUFFE

TROU NORMAND A NOTRE FAÇON «CALVA & CIDRE»

## PLATS AU CHOIX,

FILET DE BŒUF AU POIVRE « FLAMBE », GRATIN DAUPHINOIS

PIECE DE TURBOT ET POEELE DE LEGUMES, SAUCE CHAMPAGNE

CHOUROUTE DE LA MER « HADDOCK- CABILLAUD- SAUMON- ÇAMBAS »

FILET DE SAINT-PIERRE POELE ET RIZ NOIR VENERE EN RISOTTO, SAUCE CRUSTACES

CIVET EN RETOUR DE CHASSE FAÇON GRAND VENEUR ET SPAETZELS

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS REGIONS

## DESSERTS AU CHOIX,

NOTRE CROUSTILLANT ROYAL COMUS – CHOCO VANILLE

CREPE SUZETTE

MINISTRONE DE FRUITS FRAIS & SORBET

BABA ARROSE AU RHUM DE NOËL

VACHERIN « VANILLE ET CASSIS » ET SON COULIS

GIOTTINES EN FIN DE REPAS

*Chez Comus*

ST-SYLVESTRE

84€