Hostellerie du Cerf Blanc

Téléphone: 03 88 86 41 60
www.cerf-blanc.com

Menus de Noël

à 48.00 €

Verrine de tartare de tomates aux herbes,
thon mayonnaise et fromage façon Boursin.

★★★★★★

La salade gourmande du Cerf Blanc.
Foie gras de canard, saumon fumé
scampi, copeaux de jambon Forêt Noire
et pointes d'asperges vertes

★★★★★

Le trou à la pêche blanche
arrosé au crémant d'alsace

★★★★★

Le dos de jeune veau en cuisson basse température,
jus réduit et crémé, farandoles de champignons,
légumes de saison et gratin dauphinois.

★★★★★

L'entremet mousse mandarine et spéculoos
sur coulis de fruits rouges et sa boule de glace
Fleur de lait

Hostellerie du Cerf Blanc

Téléphone: 03 88 86 41 60
www.cerf-blanc.com

Menus de Noël

à 56.00 €

Verrine de tartare de tomates aux herbes,
thon mayonnaise et fromage façon Boursin.

★★★★★

Notre foie gras de canard maison (IGP du sud ouest)
pointe de fleur de sel de l'île de Noirmoutier,
chutney de figues de notre jardin
et pain aux fruits doré au four

★★★★★

Le trou à la pêche blanche
arrosé au crémant d'alsace

★★★★★

Le filet de canette saisi à la plancha,
Jus réduit au vin rouge et girolles,
légumes de saison et gratin dauphinois.

★★★★★

L'entremet mousse mandarine et spéculoos
sur coulis de fruits rouges et sa boule de glace
Fleur de lait

Hostellerie du Cerf Blanc

Téléphone: 03 88 86 41 60
www.cerf-blanc.com

Menus du réveillon du nouvel An

à 70.00 €

Verrine de tartare de tomates aux herbes,
thon mayonnaise et fromage façon Boursin.

★★★★★

Notre foie gras de canard maison (IGP du sud ouest)
pointe de fleur de sel de l'île de Noirmoutier,
chutney de figues de notre jardin
et pain aux fruits doré au four

★★★★★

Le filet de bar rôti côté peaux sur un risotto fondant
de Frégola Sarda, petite purée de céleris au cumin
et sauce crémée au safran

★★★★★

Le sorbet artisanal à la griotte arrosé au kirsch d'alsace

★★★★★

Le suprême de pintade français élevé aux grains
farce fine aux morillons et jus réduit au vin rouge,
légumes de saison et gratin dauphinois.

★★★★★

Le soufflé glacé chocolat et praliné
sur crème de vanille des iles et sa tuile au caramel

Magnifique feu d'artifice à minuit