

Menu de Noël à 50 €

(Menu vins compris 68€)

Terrine de Ris de Veau, confiture d'oignons

Ou

Cannellonis de gambas gratinés



Chapon farci aux marrons , crème aux saveurs de Truffe

Ou

Cabillaud bardé de saumon fumé, beurre blanc citronné



Crottin de Chavignol sur toast aux noix



Bûche de Noël

Menu de Noël à 60 €

(Menu vins compris à 78 €)

Foie gras en robe de pain d'épices, confiture d'oignons au
spéculoos



Saint Jacques, caviar de cèpes, sauce champagne



Sorbet citron et son limoncello



Magret de Canard, poires poêlées, sauce caramel beurre salé

Ou

Filet de Bar sauce Thermidor



Crottin de Chavignol sur toast aux noix



Bûche de Noël

Menu du Réveillon de la Saint Sylvestre

(Repas boissons comprises à 130 € par personne)

Apéritif maison et ses amuses bouche



Foie gras façon poire Belle Hélène



St Jacques aux trois saveurs



Sorbet pamplemousse et son alcool



Grenadin de Veau aux Morilles



Croustillant à la fourme d'Ambert, fruits du mendiant



Sablé chocolat framboise, glace chocolat blanc et sa coupe de champagne

vin blanc, vin rouge, eau et café à discrétion

Menu enfant – de 12 ans : 65 €

Acompte 50% à la réservation, le solde 48 heures avant le réveillon

Les Tuileries : 1601 rue Henri Fievet 59310 Tél : 03 20 61 01 36

Menu de Nouvel an à 50 €

(Menu vins compris 68€)

Croustillant d'escargots, crème pesto vert

Ou

Terrine de St Jacques et épinards sauce cocktail



Suprême de volaille fermier au cœur de Langoustine

Ou

Filet de Lieu jaune sauce Waterzoï



Croustillant à la fourme d'Ambert, fruits du mendiant



Sablé chocolat framboise, glace chocolat blanc

Menu de Nouvel An à 60 €

(Menu vins compris à 78 €)

Foie gras de canard maison façon Belle Hélène



Lasagnes de Saint Jacques, crème de Homard



Sorbet pamplemousse et son alcool



Grenadin de Veau au Morilles

Ou

Filet de Sandre, fricassée d'écrevisses



Croustillant à la fourme d'Ambert, fruits du mendiants



Sablé chocolat framboises, glace chocolat blanc