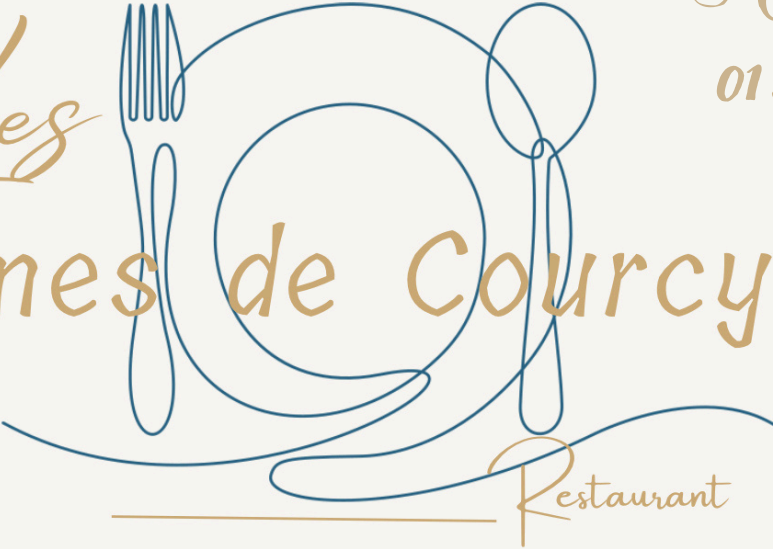


A partir du
01 Décembre



Les
Cimes de Courcy
Restaurant

Menu

ENTRÉES

Brouillade à la truffe

Œufs crévés et brouillés au bain-marie, brisures de truffes.

Raviole marine

Pâte à raviole farcie aux fruits de mer, sauce à l'armoricaine.

Foie gras maison *Supplément de 3,00€*

Foie gras cuit en croûte de sel, compotée d'aillettes aux échalotes et croustillant de pain d'épices.

DESSERTS

Douceur aux chocolats

Entremet aux 3 chocolats, croustillant praliné feuillantine.

Poire pochée aux épices de Noël

Demi poire pochée en sirop d'épices de Noël (Badiane, cannelle, cardamome), noisettes torréfiées, feuille sucrée, glace vanille, coulis de caramel.

Tiramisu

Tiramisu à la crème mascarpone, crème de marrons, biscuits cuillère infusé au chocolat.

PLATS

Nage de Noix de St Jacques

Noix de St Jacques snackées au beurre, petits légumes oubliés (selon arrivage) et son jus de légumes.

Jambonnette confite

Jambonnette de dinde confite, risotto de Boulgour aux fruits secs et marrons

Chapon de Noël

Chapon façon mini rôti cuit basse température, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes, sauce forestière.

MENU ENFANT

12€

-Raviole de bœuf haché, petits légumes, comté gratiné, jus de viande tomate.

-1 sirop à l'eau

-1 boule de glace vanille

NOS MENUS

19€

Entrée + Plat

25€*

Entrée + Plat + Dessert

19€*

Plat + Dessert

*Les desserts inclus dans le prix du menu ne comprennent pas les desserts de la carte des glaces.

** Plat unique (hors menu) 15€