



LES DRYADES



MENU DU 24 DÉCEMBRE À 39 €

*Foie gras poêlé au vinaigre de cidre sur pommes caramélisées
et pain d'épice maison*

Millefeuille de saumon à la crème d'aneth et mesclun

*Filet de chapon rôti à la crème de girolles,
Gratin de pommes de terre à la truffe et ses tagliatelles de légumes*

Bûche de Noël au chocolat maison et caramel d'orange



MENU DU 25 DÉCEMBRE À 39 €

*Velouté de cèpes et Crispies de magrets fumés et copeaux de foie gras
et sa brioche grillée*

*St Jacques poêlées sur lard, perle de zuyu et tuile de parmesan
Crème citron*

*Tournedos de boeuf et son jus poivré de sichuan,
écrasé de topinambour et petit flan d'hiver*

*Cassiolette de fraises des bois
Tuile amande et sorbet citron vert*





LES DRYADES



MENU DU 31 DÉCEMBRE À 149 €

*Déclinaison autour du foie gras accompagnée de ses douceurs fruitées
(crème brûlée, foie gras poêlé et terrine)*

*Carpaccio de Noix de St Jacques aux senteurs acidulées
Citron vert et orange sanguine*

*Queue de homard rôtie au beurre demi-sel,
Crémée d'échalotes au safran*

*Filet mignon de veau au jus d'herbes et sa poêlée des sous bois,
embeurré de pommes de terres au sel de Guérande*

Craquant de chèvre au miel et sa salade Red Chard

Finger tiède à la poire et son sorbet, coulis de chocolat caramel



MENU DU 1 JANVIER À 39 €

Pressé de canard et foie gras, chutney d'abricot

Cassolette d'écrevisses sauce Nantua

*Tournedos de canard aux morilles,
douceur de patates douces à l'orange*

Farandole de petits desserts gourmands



www.les-dryades.fr
commercial@les-dryades.fr
02 54 06 60 65

