Menu de Noël

Accueil et Apéritif entre 19h15 et 20h00 - Service des Entrées à 20h30

Menu du 24 Décembre Dîner -69€-

accord mets et vins -32€-

Cocktail Christmas Love - Vodka, Liqueur de Chambord, purée de Framboises, Citron vert et Jus pêche de Vigne

Menu Enfant*
-34.50€-
(5-12ans)
Entrée
Plat
Dessert
*1/2 portion du menu adulte

Forfait Sans alcool
-15€-
Cocktail de fruits, jus, limonade et sirop
Eau plate ou pétillante
Boissons Chaudes

AMUSE-BOUCHE

Surprise de topinambours
Brunoise de topinambours aux herbes fraîches et son émulsion au café, consommé de topinambours aux épices

Muscadet Amphibiolite Domaine Landron 2022, Melon de Bourgogne

ENTRÉE

Déclinaison de Saint-Jacques
Saint-Jacques snackées et en ravioles, duxelle de champignons, légumes glacés et crème aux saveurs d'Asie

PLAT

Filet de bœuf Wellington
Pommes duchesses maison, farandole de légumes d'hiver, purée de céleri rave et son jus truffé

Val de Loire, Nobis Domaine de l'Écu 2021, Syrah

FROMAGE

Crème brulée au fromage de chèvre
et son pain d'épice maison, gelée d'oignons du jardin au porto

DESSERT

Délice Boréal
Bûche de Noël glacée, biscuit au chocolat, sorbet à la framboise

Bordeaux, Sauternes Récolte d'Or 2022, Sémillon, Sauvignon

RÉSERVEZ VOTRE TABLE AU 02.51.74.08.08

Conditions de réservation: Le montant total de votre réservation sera débité, en carte bancaire, à la réservation.

La Fontaine
ÉCO-DOMAINE | PORNIC