### Leg MENUS

pout terminer l'année

Uniquement sur réservation via notre site internet ou par téléphone. Afin de garantir votre réservation, celle-ci est soumise au dépôt d'une empreinte bancaire.

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
26	27	28	29	50	1	2
5	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	25
24)	(25) Christian	26	27	28	29	30
31)	1	2	3	4	5	6

24 décembre

VEILLÉE DE NOËL

75 euros par personne

Accord mets et vins 29 euros par personne

25 décembre

NOËL À PARTAGER

49 euros par personne

31 décembre

SAINT SYLVESTRE

95 euros par personne

Accord mets et vins 35 euros par personne

## Le MENU Veillée de noël







#### MISE EN BOUCHE

#### ENTRÉE

LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ AU PINEAU DES CHARENTES, CHUTNEYS DE FRUITS DU MOMENT Château Roumieux

OU

ROLLS D'AVOCAT AU CRABE ET LÉGUMES, CONDIMENT EXOTIQUE ET CAVIAR D'AQUITAINE Domaine de Montlong 2019

#### PLAT

PAVÉ DE MAIGRE POÊLÉ, RIZ VÉNÉRÉ ET PETITS LÉGUMES,
BEURRE DE BORDEAUX AU LILLET
Château Roumieux

ΟU

SUPREME DE CHAPON RÔTI, JUS À LA TRUFFE NOIRE,
CHARTREUSE DE CHOUX AU CHAPON CONFIT ET AU FOIE GRAS
Chablis Denis et Isabelle Pommier

#### DESSERT

LA BUCHETTE DE NOTRE PÂTISSIER DANS L'ESPRIT D'UNE FORÊT NOIRE, GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

OU

GOURMANDISE INFINIMENT VANILLE, CRÉMEUX PASSION ET MANGUES CARAMÉLISÉES, DACQUOISE À LA NOIX DE COCO,

SORBET MANGUE Champagne Tienot







Noël à partager

#### ENTREE

HUITRES DU BASSIN D'ARCACHON, CREVETTE ROSES, RILLETTES DE POISSONS MAISON, GRENIER MÉDOCAIN, FOIE GRAS DE CANARD MAISON

#### PLAT

LA POULARDE RÔTIE AU SAUTERNES ET AUX MORILLES, POMME DE TERRE GRENAILLES À L'AIL EN CHEMISE ET CHÂTAIGNES EN PERSILLADE

#### DESSERT

Assiette de fromages et pâte de coings à partager

OU

LA BUCHETTE DE NOTRE PÂTISSIER DANS L'ESPRIT D'UNE FORÊT NOIRE, GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

OU

GOURMANDISE INFINIMENT VANILLE, CRÉMEUX PASSION ET MANGUES CARAMÉLISÉES, DACQUOISE À LA NOIX DE COCO, SORBET MANGUE



Saint Sylveste



#### MISE EN BOUCHE

#### ENTRÉES

EFFEUILLÉE DE NOIX DE SAINT JACQUES MARINÉ À LA SAUCE PONZU ET AU CITRON VERT, CAVIAR D'AQUITAINE ET JEUNES POUSSES

CRÈME MOUSSEUSE DE VOLAILLE AU SAUTERNES ET À LA TRUFFE NOIRE, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE ET RAVIOLE RICOTTA ÉPINARD Domaine de Montlong 2019

#### PLAT

PAVÉ DE TURBO ET HOMARD BRETON, CRÈME MOUSSEUSE DE HOMARD AU KARI GOSSE, RISOTTO AUX CÈPES ET PETITS LÉGUMES Sancerre Les Colinettes 2022

OU

FILET DE BŒUF, CÈLERI CONFIT ET TRUFFE NOIRE, JUS AU PORTO, FINE PURÉE DE BUTTERNUT, NOISETTES TORRÉFIÉES Héritage de le Boscq 2018

Déclinaison autour du comté AOP 24 mois Petit chou au comté, Comté AOP 24 mois , espuma au Comté, huile d'olive et noisettes torréfiées

Diane de Belgrave

#### DESSERT

La buchette de notre pâtissier dans l'esprit d'une forêt noire, glace à la vanille de Madagascar

OU

GOURMANDISE INFINIMENT VANILLE, CRÉMEUX PASSION ET MANGUES CARAMÉLISÉES, DACQUOISE À LA NOIX DE COCO , SORBET MANGUE

Champagne Frère Jean Frère Blanc de Blanc



# Le BRUNCH pour débuter 2024

Uniquement sur réservation via notre site internet ou par téléphone. Afin de garantir votre réservation, celle-ci est soumise au dépôt d'une empreinte bancaire.

Ter janvier 2024

BRUNCH FESTIF
75 euros par personne

La Zoologie vous souhaite une belle année 2024