

Dîner de Noël

Mardi 24 Décembre 2024



Menu

Velouté de champignons et cèpes,
crème montée à l'huile de noix

Boudin blanc, endive rôtie,
bouillon zestes d'oranges et safran

Purée de céleris aux épices
(Anis vert, cannelle, muscade)

Coupe Marronière
(Biscuit madeleine, fontainebleau, crème chantilly,
crème de marrons, brisures de marrons)



KORIAN

Déjeuner de Noël

Mercredi 25 Décembre 2024



Menu

Foie Gras de canard, pickles d'oignons rouges, toast grillé

Fondant de chapon rôti, jus corsé

Pommes Duchesse

Poêlée de champignons, fèves étuvées,
émincé de chou vert, oignons grelots

Plateau de fromages AOP
(Cantal, Pont l'Evêque AOP, Comté AOP)

Bûche Vanille Noisette
Création Patrice Ibarboure
Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie 2019



KORIAN



Dîner de la Saint Sylvestre

Mardi 31 Décembre 2024

Menu

Velouté de chou-fleur, Saint-Jacques
snackée et pignons de pins

Médailon de lotte parfumée au piment
d'Espelette AOP, beurre blanc

Risotto de butternut, champignons,
éclats de noisettes torréfiées

Verrine croustillant feuillantine et
crémeux au chocolat gianduja



KORIAN

Déjeuner du nouvel an

Mercredi 01 Janvier 2025

Menu

Saumon fumé, sablé au parmesan
et mousse parfumée au citron

Civet de Cerf façon Saint Hubert

Tagliatelles, pomme pochée au cassis

Plateau de fromages AOP
(Bleu, Cantal, Saint Nectaire)

Pavlova aux fruits exotiques



KORIAN