

# Dîner de Noël

## Entrées

Aubergine rôtie et farcie, gratinée au four, sur un lit de pesto maison	390
Salade mexicaine avec sauce cilantro-lime, terminée par des crevettes grillées	540
Mosaïque de gravlax (thon et saumon), vinaigrette tropicale au fruit de la passion	690
Blinis à l'ourite, sauce beurre citronné et salsa de tomates fraîches	620
Vol-au-vent au poulet et champignons, sauce crémeuse au safran	540

## Plats principaux

Filet de dorade en croûte, rôti au four, sauce beurre blanc, gratin dauphinois et légumes rôtis	980
Coquelet rôti aux herbes fraîches du jardin, sauce crémeuse aux champignons, gratin dauphinois et légumes rôtis	1080
Calamar farci à la ratatouille de légumes, rôti au four, gratin de potiron, légumes rôtis et gambas grillées sauce mangue-chili	1580
Brochette de cerf rôti à feu doux, sauce au miel, salade de thon, concombre, ananas et fromage frais, chips de pommes de terre maison	1120
Ossobuco à la milanaise, cuisson lente au vin rouge, écrasé de pommes de terre et légumes rôtis	1480
Langouste flambée au rhum, sauce à la vanille, gratin de potiron servi dans sa coquille de bénitier	(100g) 400
Risotto crémeux aux champignons des bois et copeaux de parmesan	780

## Desserts

Poire pochée, crème anglaise légère	320
Bûche de Noël de Station A	350