



Menu de Noël

85€

servi au restaurant les
25 (complet)
et 26 décembre à midi

Amuse bouche de fêtes



Pomme rôtie, crème brûlée au foie gras, mouillette au pain d'épices



Tourte de faisán au chou braisé, jus truffé



Mille feuille de homard, émietée de crabe, mousse d'avocat



Pressée de pommes de terre à l'huile de truffe

et champignons en texture (cèpes, morilles, shiitake)



Sorbet maison arrosé



Tournedos de chapon aux marrons confits, crème de Porto



Noisette de biche en croûte de figue, sauce au vin d'épices



Filet de bar rôti, beurre mandarine, poivre noir

quenelle de patate douce et coco



Ravioles de butternut, copeaux de vieux comté, figues sèches

et jus réduit aux noisettes (végé)



Cannoli à la crème de panais, fromage de chèvre et gel de café



La Boule de Noël au chocolat blanc et fruits rouges

Pour une meilleure qualité de service en ce jour de Noël, nous vous demandons de nous faire part de vos choix à l'avance, par table entière et par email : info@weidendall.com

Merci de confirmer 48h à l'avance le nombre final d'invités. Ce sera aussi le nombre de Menus qui seront facturés. Un acompte sera demandé pour les tables de plus de 4 personnes. Merci.



Le Noël des P'tits Gourmands



40,00 €

Consommé aux vermicelles



Petit filet de bœuf grillé

Ou

Escalope de veau viennoise

ou sauce crémée

Ou

Poêlée de scampi, crème tomatée

garnitures au choix: frites, légumes, purée, pâtes



Buche de Noël

Ou

Mousse au chocolat

