



Le Rive Gauche

Restaurant - Hôtel



Menu de Noël

Valable uniquement le 24 et 25 Décembre 2020

52€ (amuse-bouches,
entrée, un plat,
fromage, et dessert)

59€ (amuse-bouches, entrée,
poisson, viande, fromage,
et dessert)

Duo de choux

(gougère et chou farci au saumon fumé)

Marinade de noix de saint jacques, vinaigrette citron/passion, mimosa de chou fleur au gingembre (servie en coquille)

Cassons la croûte de lotte aux petits légumes, crème de moules au curry (servi en cassolette lutée)

et/ou

Volaille sélectionnée par notre chef, pochée, sauce albufera au beurre de piquillos, pressé d'endives et légumes racines, mousseline de chataignes (plat présenté au concours Gilles Gougeon janvier 2020, réchauffe pratique à la maison)

Camembert au lait cru truffé

La bûche au choix dans notre sélection de Florence et Sullivan Savouret (Boulangerie-pâtisserie la Gerbe D'Or à Joigny)



**Retrait à la réception du
Rive Gauche ou en livraison***

Commande possible jusqu'au 20 décembre 2020 à 18h

Commandez par téléphone au **03.86.91.46.66** ou
par mail reservation@boutique-lerivegauche.fr ou
sur notre site en ligne www.boutique-lerivegauche.fr