

## ✱ Menu du 1er Janvier ✱

*- Mises en bouche -*

Boudin noir & compote de pommes  
Gravlax de saumon, fumé au foin, par nos soins  
Velouté d'endives à l'orange

*- Entrée -*

Rencontre entre le bulot, le poireau et la truffe  
ou

Oeuf 64 °C, velouté de champignons et émulsion aux marrons

*- Trou Normand -*

Sorbet Clémentine, romarin & Gin

*- Plat -*

Magret de canard, mousseline d'oignons doux,  
pommes de terre « Grenaille » à l'ail rose et thym, sauce Grand Veneur

ou

Bar de ligne, mousseline de panais, Shiitake confits, beurre de poisson infusé au café

*- Fromage -*

Trilogie de fromages fermiers de la Ferme Du Pont Des Loups

*- Pré-dessert -*

« La Cerise » accompagnée de ses épices d'hiver

*- Dessert -*

Le fameux « Mont Blanc » clémentine

- 69 € par personne -

Menu avec accord Mets/Vins: 89 € par personne

Menu avec accord Mets / Champagne : 99 €  
(une bouteille de champagne pour deux)

## Les Menus de Fêtes

à bord du

- Princess Elizabeth -



Les 25 décembre, 31 décembre & 1er janvier

\* uniquement sur réservation, acompte de 50€ / personne demandé \*

Egalement à emporter sur commande :

Notre foie gras de canard Français Maison & son Chutney

250 gr ..... 38 euros

500 gr ..... 76 euros

Caviar d'Aquitaine 100% Français STURIA

Baeri

Oscietre



15 gr ..... 25 euros

30 gr ..... 49 euros

50 gr ..... 79 euros

15 gr ..... 29,50 euros

30 gr ..... 59 euros

50 gr ..... 85 euros

renseignements et réservations : 07 82 63 99 09



Princess Elizabeth  
RESTAURANT - TEAROOM

renseignements et réservations : 07 82 63 99 09



Princess Elizabeth  
RESTAURANT - TEAROOM

## ❖ Menu du 25 décembre ❖

- Mises en bouche -

Boudin noir & compote de pommes  
Gravlax de saumon, fumé au foin, par nos soins  
Velouté d'endives à l'orange

- Entrée -

Rencontre entre le bulot, le poireau et la truffe  
ou

Oeuf 64 °C, velouté de champignons et émulsion aux marrons

- Trou Normand -

Sorbet Clémentine, romarin & Gin

- Plat -

Magret de canard, mousseline d'oignons doux,  
pommes de terre « Grenaille » à l'ail rose et thym, sauce Grand Veneur  
ou

Bar de ligne, mousseline de panais, Shiitake confits, beurre de poisson infusé au café

- Fromage -

Trilogie de fromages fermiers de la Ferme Du Pont Des Loups

- Pré-dessert -

« La Cerise » accompagnée de ses épices d'hiver

- Dessert -

Le fameux « Mont Blanc » clémentine

---

- 69 € par personne -

Menu avec accord Mets/Vins : 89 € par personne

Menu avec accord Mets / Champagne : 99 €

(une bouteille de champagne pour deux)

## ❖ Menu de la Saint Sylvestre ❖

avec DJ

- Mises en bouche -

Filet de caille & mousseline de patates douces  
Velouté Dubarry truffé

Tartare de courge, homard & gingembre

- Entrée -

Tartare de truite saumonée, riz en texture, émulsion Caviar  
ou

Poule au pot dans son cannelloni gratiné au Comté

- Trou Normand -

Sorbet griotte & Genièvre

- Plat -

Filet mignon de cerf, jus de cerf au coeur de Guanaja Valrhona,  
poire pochée & pommes dauphines

ou

Dos de Cabillaud en croûte de Cornflakes herbacée, beurre de poisson à la Verveine,  
épinards & pommes dauphines

- Fromage -

Trilogie de fromages fermiers de la Ferme Du Pont Des Loups

- Pré-dessert -

Fraîcheur de pêche blanche rectifiée à la Verveine

- Dessert -

Le « Finger » poire caramel & sa fève de Tonka

---

-109 € par personne-

Menu avec accord Mets/Vins : 139 €

Menu avec accord Mets/Champagne : 139 €

(1 bouteille de champagne pour 2)

