



# MENU DE NOËL À EMPORTER



49 EURO

## ENTREE AU CHOIX

RAVIOLES DE HOMARD, SAUCE BISQUÉE

OU

CARPACCIO DE SAINT JACQUES, VINAIGRETTE  
AUX AGRUMES

## PLAT PRINCIPALE

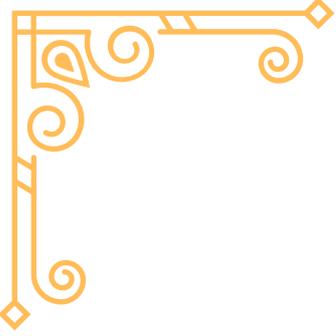
FILET DE PINTADES FARCI À LA CRÈME DE TRUFFE  
ET SES LÉGUMES OUBLIÉS, JUS DE VIANDE

## DESSERT

DÔME CHOCOLAT À L'ORANGE

*Hadrien*  
RESTAURANT





# MENU DU NOUVEL AN 130€

## POUR COMMENCER

RAVIOLES DE HOMARDS DE COULEURS, SAUCE BISQUE

\*

PITHIVIER DE FILET PUR DE BOEUF BLACK ANGUS DUXELLE DE  
CHAMPIGNONS SAUVAGES

\*

FILET DE BAR, ÉMULSION DE CITRON, PANAIS RÔTI ET MINI  
CROQUETTES DE CREVETTES AU COULIS DE HOMARD

\*

MILLE-FEUILLE VANILLE PRALINÉ

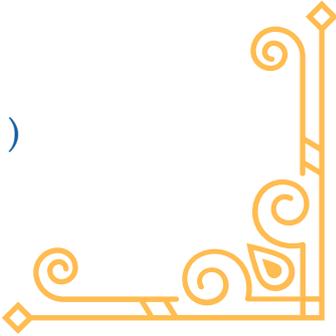
\*

MIGNARDISES

\*

COUPE DE CHAMPAGNE À MINUIT

ASSIETTE DE FROMAGES ( 15 EURO )



*Hadrien*  
RESTAURANT