

Menu de Noël

Dîner du lundi 24 décembre
et déjeuner du mardi 25 décembre 2018

ENTREES

Foie gras de canard mi-cuit en gelée de mangue,
chutney de mangue et fruits secs.

Les 9 huîtres de Normandie n° 3 de monsieur Lafosse.

Croustade de langoustines aux petits légumes, jus de carapaces.

POISSONS et VIANDES

Filet de turbot rôti, sabayon de Champagne,
semoule de choux fleur, brocoli et Crozet.

Filet de bœuf grillé, sauce Périgueux
et déclinaison de monsieur Parmentier.

Rosace de chapon au foie gras de canard, sauce aux morilles
et fricassée de légumes anciens.

DESSERTS

Buche mandarine et chocolat noir saint Domingue 70 %.

Gros macaron framboise litchi, crème à la rose.

Finger Bourdaloue, chantilly à la poire.

Menu à 56 euros - Prix nets - Hors boissons

Menu de la Saint Sylvestre

Dîner du lundi 31 décembre 2018

Mise en bouche :

Crème de topinambour et saint jacques juste raidie.

XXXXXXXX

Ravioles de foie gras de canard,
bouillon de bœuf parfumé aux truffes.

XXXXXXXX

Filet de barbot et coquillages, crème de vinaigre de Xérès
et risotto croustillant.

XXXXXXXX

Granité champagne.

XXXXXXXX

Noisettes de chevreuil, sauce grand veneur
et légumes racines glacés.

XXXXXXXX

Crottin de chèvre chaud et mesclun aux noisettes.

XXXXXXXX

Farandole de l'an neuf

XXXXXXXX

Mignardises

Menu à 92 euros - Prix nets - Hors boissons

Menu du jour de l'an

Déjeuner du Mardi 01 janvier 2019

ENTREES

Tartare de bar à la vanille et blinis de saumon d'Ecosse fumé par nos soins.

Les 9 huîtres de Normandie n° 3 de monsieur Lafosse.

Escalope de foie gras de canard poêlée, jus acidulé et topinambour comme un risotto.

POISSONS et VIANDES

Noisettes de chevreuil, sauce grand veneur et mousseline de céleri.

Noix de Saint-Jacques juste raidies, émulsion de coquillages aux baies de Timut, fregola.

Filet de veau sauce morilles et petits légumes.

DESSERTS

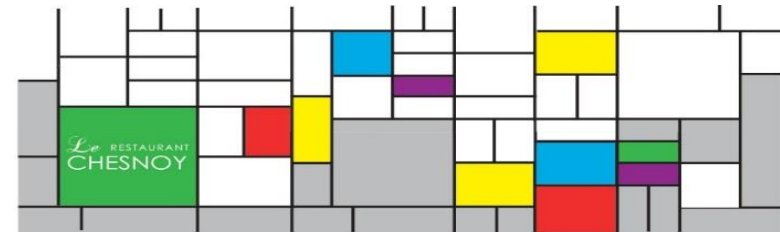
Bûche glacé coco passion, coulis de chocolat.

Gros macaron au chocolat, crémeux mandarine.

Pavlova et fruits rouges au sirop de verveine.

Menu à 56 Euros - Prix nets - Hors boissons

RESTAURANT



24 rue Pottier

78.150 LE CHESNAY

Tél/Fax 01 39 54 01 01

Email : restaurant.lechesnoy@orange.fr

Venez passer vos repas de fin d'année en famille ou entre amis au Restaurant Le CHESNOY ou nous vous ferons vivre un délicieux moment de convivialité.

Découvrez ci-après nos menus pour les fêtes de fin d'année 2018.

Consultez nous pour vos repas de fin d'année, nous pourrons élaborer ensemble les menus de votre choix et privatiser la salle du bistrot si nécessaire.