

MENU DE FÊTES

54€

Servi le :
25 décembre midi
31 décembre soir
01 janvier midi

Patience

Bonbons de saumon au sésame

Entrées

Terrine de foie gras de canard mariné au Riesling,
sa brioche maison et son chutney de figues fraîches

Ou

Salade de noix de Saint Jacques, crevettes, saumon fumé
aux fruits exotiques, sa vinaigrette passion et sa tuile aux noix

Plats

Ballotine de chapons farcis et sa sauce aux morilles

Ou

Daurade lardée, compotée d'échalottes, de poires et son jus vanille

Accompagnement : Gratin Dauphinois

Et

Poêlée de cardons, de marrons et carotte fane

Trou Normand

Coupe colonel vodka et citron

Fromages

Fromage blanc de campagne

Ou

Fromages secs

Desserts

Opéra au chocolat en bûche

Et

Parfait glacé au génépi

Pensez à réserver votre table au

04 76 98 84 54

