



# MENU DE NOËL



## MISES EN BOUCHE



## PREMIÈRE ENTRÉE

Foie gras maison,  
poire Chatelaine en douceur gourmande, toasts dorés

## SECONDE ENTRÉE

Minute de saumon, crème basilic

## PLATS

Sauté de Chapon fondant sauce au foie gras maison  
riche et onctueuse

OU

Filets de Sole et butternut délicatement roulés  
nappés d'une sauce safranée

## DESSERTS

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

OU

JOYEUX  
noël

Coulant au chocolat, glace vanille et chantilly

CAFÉ

