

TOUR DE TABLE



r e s t a u r a n t

MENU DE NOËL

DU 15 AU 23 DÉCEMBRE
RÉSERVATION CONSEILLÉE

24 € par personne

BOUCHÉE A LA CRÈME D'ESCARGOTS
OU
BOUQUET DE CREVETTES (6) SAUCE COCKTAIL
OU
LE FOIE GRAS DU CHEF ET SON CONFIT D'OIGNONS

PAVÉ DE SAUMON CRÈME DE VERMOUTH ET ANETH
OU
LA VOLAILLE DE NOËL RÔTI AUX MORILLES
OU
PAVE DE CUISSOT DE CERF AU VIN ROUGE ET CHOCOLAT

PURÉE DE POMME DE TERRE AUX MARRONS
ET FAGOTS DE HARICOTS VERTS AU LARD

LA BÛCHETTE DE NOËL
vanille et framboise ou crème de marron

FROMAGE BLANC OU FROMAGES SECS +3€/PERSONNE