|  |  |
| --- | --- |
| **C:\Users\Jilali\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\X6JJ68U7\MC900439773[1].png**  **Menu.39.€**    **Jour de noel**  **Notre Foie Gras Frais de Canard, à la gelée de Sauternes, Toasts Grillés**  **otre tee ici**  **-ou-Boudin Blanc Meunière à la Normande**  **Pommes Caramélisées**  **\*\*\***  **Pintade Farcie Forestière, pommes savoyardes**  **Ou**  **Fricassée de Saint-Jacques et Filets de Poisson**  **À la Nage, Petits légumes et Beurre Blanc Nantais**  **\*\*\***  **Brie de Meaux, Salade Mixte Aux Noix**  **et Raisins au Rhum**  **\*\*\***  **Farandole de Noel Crème Anglaise**  **\*\*\***  **Chez Ben– Restaurant Auberge du bois**  **A Berck/Mer : tél: 03.21.09.03.43/06.86.67.62.38**  **\*JOYEUX NOEL\***  **MENU JOUR DE L AN.39€**  **Notre Foie Gras Frais de Canard, à la gelée de Sauternes,**  **Toasts Grillés**  **Ou**  **Mille feuilles croustillant de saumon mariné, crème citronnelle**  **\*\*\***  **Pintade Farcie Forestière, pommes savoyardes**  **Ou**  **Fricassée de Saint-Jacques et Filets de Poissons**  **À la Nage, Beurre Blanc Nantais**  **\*\*\***  **Brie de Meaux, Salade Mixte Aux Noix**  **et Raisins au Rhum**  **\*\*\***  **Farandole de nos desserts Crème Anglaise**  **\*\*\***  **Chez Ben– Restaurant Auberge du bois**  **A Berck/Mer : tél: 03.21.09.03.43/06.86.67.62.38**  **UNE BONNE ET HEUREUSE ANNEE** | **REVEILLON DE NOEL**  **MENU 39.€**  **Notre Foie Gras Frais de Canard, Toasts Grillés**  **Ou**  **boudin Blanc Meunière à la Normande**  **pommes caramélisées**  **\*\*\***  **Pintade Farcie Forestière, pommes savoyardes**  **Ou**  **Fricassée de Saint-Jacques et Filets de Poisson**  **À la Nage, Petits légumes et Beurre Nantais**  **\*JOYEUX NOEL\***  **Brie de Meaux, salade mixte aux noix et Raisins au rhum**  **\*\*\***  **Farandole de Noel Crème Anglaise**  **\*\*\***  **Ben et son équipe vous souhaitent la bienvenue**  **et un agréable moment.**    **REVEILLON DE LA -ST-sylvestre**  **MENU 75.€**    **Cocktail de Bienvenue au champagne-Petits Toasts Panachés**  **\*\*\***  **Notre Foie gras frais de Canard à la Gelée de Sauternes**  **Et Mirepoix de Légumes, Toasts Grillés**  **-Ou- Mille feuille, Croustillant au Saumon Mariné**  **à l’Aneth, Parfum de Caviar**  **\*\*\***  **Fricassée de Noix de Saint Jacques**  **Sur Chiffonnade d’Endives, Crème de Langoustines**  **\*\*\***  **La Première Gelée de 2018 à la Moscowskya**  **\*\*\***  **Cœur de Filet de Bœuf Aux Morilles**  **Poire Glacée à la Marmelade de Figue, Rosace de Légumes**  **OU**  **Chevreuil aux airelles, sauce grand veneur**  **\*\*\***  **Brie de Meaux, Panachée de Salade aux Noix et Raisins au Rhum**  **\*\*\***  **Vacherin glacée aux fruits rouges et son coulis de framboises**  **\*\*\***  **Café et ses Mignardises**  **\*\*\*** |