



MENU DE

Noël 3

Entrée

Carpaccio de saint Jacques aux agrumes

OU

*Foie gras de canard au Muscat de chez Bernard Becht,
chutney figues et oignons*



Plat

*Cœur d'entrecôte de veau façon Rossini, poires
caramélisées, pommes grenailles et légumes d'hiver*

OU

*Filet de Daurade Royale, sauce au Crémant d'Alsace,
spaëtzles Grand Mère et légumes d'hiver*



Dessert

Bûche de Noël

OU

Assiette Gourmande

53.00€

LA CLÉ DES POTES