

MENU SPECIAL NOEL – 32 euros

APERITIF

assortiments de 3 bouchées apéritifs
(gougère – verrine – Canapé)



ENTREE

Foie Gras Maison – toasts
OU
Cassiolette St Jacques
OU
Saumon Fumé – blinis

PLAT

Ballotine de dinde aux marrons – Poêlée
Forestière
OU
Pièce de boucher sauce vigneronne –
Gratin/Haricots Verts
OU
Dos de Cabillaud sauce aurore – Riz / Petits
Légumes

DESSERT

Bûche de Noël Praliné
OU
Assortiment de 4 Mignardises
(Crème brûlée – macaron – mousse au
chocolat – salade de fruits)
OU
Forêt Noire



MENU SPECIAL JOUR DE L'AN – 32 euros



APERITIF

assortiments de 3 bouchées apéritifs
(gougère – verrine – canapé)

ENTREE

Mille Feuille de Foie gras
OU
Tartare aux 2 saumons à l'aneth
OU
Cassolette Bourguignonne

PLAT

Magret de Canard au miel et épices – Pomme
paillasson / Tomate Provençale
OU
Sauté de Gibier aux 2 purées
(Pomme de terre / Carotte)
OU
Fricassé de St Jacques Gambas Langoustine
Riz sauvage / julienne de Légumes

DESSERT

Bûche au chocolat
OU
Aumônière de fruits exotiques coulis fruits
rouges
OU
St Honoré

