

SAVEURS DES FÊTES 33€

ENTREES 9 €

Escargots flambés sur son paillason de pommes de terre
Crème légère à l'ail

OU

Saint-Jacques flambées, mousseline de céleri et ses
condiments (*supplément : 2.00€*)

OU

Foie Gras au Naturel Façon du Chef
(*supplément : 5.00€*)

PLATS 20€

Pavé d'Omble Chevalier sauce champenoise
Carpaccio de navet et déclinaison de patates douces

OU

Magret de canard poêlé sauce fruits rouges
Ecrasé de brocolis et légumes colorés

DESSERTS 7.50€

Etoile de Noël aux kumquats et mandarine,
parfum grand marnier, vanille façon Number Cake

OU

Trésor de Framboises et Chocolat

