

2017

Menu de Fêtes*

*Menu proposé du 30 novembre 2017 au 18 janvier 2018

*Le Foie Gras Lardé de son Magret Fumé,
Compotée de Fruits au Porto et sa Navette Briochée*

OU

*Le Saumon Fumé sur un Sablé Parmesan-Petit Lu,
Ecume de Lait au Raifort, Crème Acidulée*

~~~~~

*Le Magret de Canard, Butternut et Poire Rôties au  
Miel, Poêlée de Châtaignes, Jus de Viande aux Airelles*

OU

*Le Pavé de Lieu Jaunes aux Ecrevisses, Potimarron et  
Légumes d'Antan, Beurre Nantua*

~~~~~

La Bûche Chocolat-Orange

OU

L'Omelette Norvégienne Vanille-Citron

~~~~~

33€