

Menu de Noël

3 Toasts chaud

ENTREE

Terrine de Foie-Gras mi-cuit et son coeur Figue, Brioche maison

Ou

Charlotte de Saumon fumé, mousse de fromage frais et petits Légumes croquants

Ou

Cocotte de Mique saveur cèpes garnie de Ris de Veau, sauce à la noix

PLAT

Filet mignon de veau en croute d'herbe, sauce cèpes

Ou

Chapon rôti garni à la farce façon de nos grand-mères, sauce à la Truffe

Ou

Dos de Flétan en chapelure croustillante, crème montée à l'ail des ours

Accompagné de purée aux truffes, carotte fondante au cumin

DESSERT

Baba au Rhum individuel et fruit de saison et sa pipette de rhum

Ou

Bûche pâtissière Vanille ou café ou Chocolat

Ou

Bûche velours : mousse chocolat 65 %, insert mandarine, biscuit noisette, croustillant praliné

A EMPORTER
35 EUROS

Génois
RAITEUR

Célébrer avec Goût...