

Menu de Noël

Entrée :

Foie gras Maison, Chutney et confiture d'oignons

Le saumon en Duo, Tartare et Gravlax, Crème à la grecque

Plat :

Cuisse de Chapon et sa crème aux champignons

Mousseline de courge et Polenta gratinée

Filet de Sandre sauce beurre blanc au champagne

Risotto aux asperges

Dessert :

Buche roulé au chocolat et chantilly

Poire pochée au vin rouge et épices

Boule de glace vanille