

Menu des Fêtes de fin d'année

Mises en bouche

Entrées

Tatin d'endives au boudin blanc truffé, sauce porto.

Ou

Assiette Terre et Mer festive.

Ou

Cassolette de St Jacques et écrevisses sur julienne de légumes, sauce au vin jaune.

Plats

Suprême de poularde au Sauternes, éclats de pistaches et bolets.

Ou

Pavé de bar en écaillés de pommes de terre, sauce Champagne et pelures de truffes.

Ou

Filet de bœuf aux brisures de noix et crème de Roquefort.

Fromage

Brie de Meaux farcis aux noix et fruits secs.

Desserts de Noël

Bûche de Noël :

Parfait trois chocolats.

Ou

Douceur exotique.

Desserts de Nouvel An

Douceur fruitée des anges.

Ou

Le praliné chocolats en habit de fête.

Menu complet 39.90 €. Le menu avec une entrée supplémentaire 49.90 €. Plats à

retirer le 24/12 et 31/12 avant 12 heures. Date limite de prise de commande : Mardi

19/12 pour Noël et mardi 26/12 pour Nouvel An.