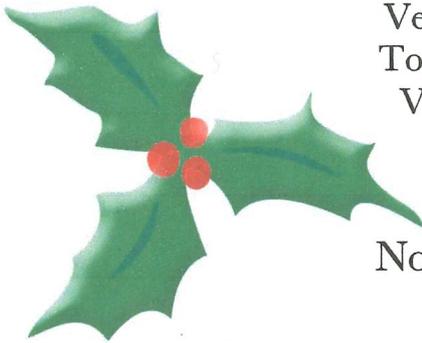


Pour le Réveillon de Noël et le déjeuner du 25 décembre

Planche Apéro

Foie gras mi-cuit « maison »
Verrine Crevette-avocat - sauce cocktail
Toast Saumon mariné - crème légère aneth
Verrine Crabe émietté - mousse curry



Entrée

Noix de Saint-Jacques à la plancha,
Velouté Champagne
Risotto - Fondue de poireau

Plat

Filets de Cailles rôties
Miel - Romarin frais
Pomme de terre fondante, Galette de légumes



Dessert

Verrine Ananas caramélisé
Mousse légère Vanille - Citron vert
Crumble Pignons de pin



Menu de Noël

Planche Apéro	12 €	<i>Entrée, plat, dessert</i>	39 €
Entrée	15 €	<i>Planche, entrée, plat, dessert</i>	49 €
Plat	19 €		
Dessert	7€		

Réservation au 06 78 76 29 58

Sur place ou à emporter