

Menu des fêtes 2017 /2018
Menu servie ; les 24 à MIDI ; 31 SOIR 2017
et 1^{er} Janvier 2018 à MIDI

Prélude gourmand .

La mer , La terre en Fête :
Saumon en gravelax , St Jacques juste rôtie émulsion
d'agrumes, Médaillon de Foie Gras .

Détente des papilles .

Maigre rôti, bouillon Minestrone
Ou
Suprême de Chapon , farci de sa mousseline aux Marrons ,
Gratin de Cardons , Flan de courge .

Chariot du Fromager

Ou

Faisselle Fermière (Ferme Mabilly), crème et douceurs

Royal au Chocolat, crème anglaise aux épices de Noël ,
Sorbet Mandarine .

Menu : Entrée ,Plat au choix ,fromage ,Dessert
48.00 Euros par personne
Menu : Entrée , deux plats ,Fromage , Dessert
58.00 Euros par personne

Edmond, Chantal , Pauline CROCE et leur équipe
Vous souhaitent
un Bon Appétit et de Bonnes Fêtes