



MENU DE NOËL
Jeudi 20 décembre 2018

Foie gras nature
Foie gras aux figues
Saumon mariné gravlax et sa rilette de poisson
Pâté en croûte de Noël.

Sauté de cerf aux griottes
Filet de canard sauce périgourdine
Duo de poisson en aumônière et son beurre de clémentines.

Pommes pin
Poêlée de Noël.

Assortiment de fromages et sa salade verte.

Délice spéculoos
Fraîcheur des bois
Fondant de Noël.

Clémentines et chocolats.

