

« Menus de fêtes » à réserver avant le 10 décembre (01.60.03.00.03)

MENU 1

- Tatin d'oignons au foie gras
- Tournedos de canard aux morilles
- Bûche pâtissière

29.50€

MENU 2

- Foie gras de canard maison sur pain d'épices
- Cassolette de Saint-Jacques à la Normande
- Filet de veau aux cèpes
- Plateau de fromage
- Bûche pâtissière

38.00€

MENU 3

Entrées

½ langouste « A la Parisienne »
Cassolette de ris de veau à la crème

Plat au choix

Filet de veau aux morilles
Ou

Filet de Bar au Champagne
Ou

Pavé de biche aux cèpes

Légumes au choix (2)

Gratin dauphinois
Ou

Tomate provençale
Ou

Poêlée de fèves et de marrons
Ou

Purée de céleri
Ou

Riz aux petits légumes

Plateau de fromages et fruits secs

Bûche pâtissière

52.00€

