



Menus de Noël



MARDI 6 DÉCEMBRE

ENTRÉES

Froide : Saumon fumé sur lit de céleri
et fromage blanc au Raifort 4,10€

ou

Chaude : Foie gras poêlé sur lit de
lentilles avec réduction balsamique
5,10€

PLAT

Filet de bœuf Wellington, pommes
paillasson, endive braisée et haricots
plats
7,80€

DESSERTS

Charlottine au chocolat 4,20€

Ou

Entremet poire et caramel 1,10€

MERCREDI 7 DÉCEMBRE

ENTRÉE

Froide : Foie gras de canard
maison, navette briochée et gelée et
Gewurtztraminer 4,90€

PLAT

Filet de bar sauce pinot noir,
asperges vertes et tagliatelles aux
petits légumes 6,80€

DESSERTS

Tiramisu aux framboises 1,36€

Ou

Tartelette tatin 4,20€

JEUDI 8 DÉCEMBRE

ENTRÉES

Froide : Salade périgourdine 4,80€

ou

Chaude : Presskopf de truite fumée
avec chantilly au raifort 4,10€

PLAT

Civet de kangourou garniture
forestière avec spaetzls maison et
chou rouge aux pommes
6,90€

DESSERTS

Dome chocolat mandarine 4,20€

Ou

Crème brûlée grand marnier 1,10€

