



MENU DE NOËL DU 15 AU 23 DECEMBRE MIDI



ENTRÉES

Terrine de sanglier sauvage aux fruits d'automne, confiture de figue et salade folle

Ou

Tatin d'oignons doux aux pommes caramélisées, brochette de magret de canard
fumé au paprika et sa salade verte

PLATS CHAUDS

Goulasch de sanglier aux châtaignes à la vigneronne

Ou

Cuisse de pintade à la mirepoix de céleri confit dans son jus

Ou

Corolle de Limande au saumon et sa réduction de raifort

Tous nos plats chauds sont accompagnés d'un légume de saison et de féculent



Merry Christmas

DESSERTS

Tartelette sucrée, ganache au chocolat et mangue

Ou

Entremet de vanille exotique

JOYEUX
noel

