



# 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**

## DESSERTS



*Merry Christmas*

\* Tartelette sucrée, ganache au chocolat et mangue

Ou

\* Entremet de vanille exotique

JOYEUX  
*noel*

