

# Menu de Noël

3 PLATS HORS VIN 25€  
3 PLATS VIN INCLUS 32€

eaux minérales et café inclus

## ENTRÉE

Ballottine de Foie Gras mi cuit,  
compotée de figues et châtaignes

ou

Saumon mariné au Gin et fumé au bois d'hêtre,  
blinis au sarrasin



## PLAT

Lieu jaune poêlé, mousseline de patate douce au  
gingembre, crème de Noilly Prat

ou

Magret de canard rôti à la mangue poivrée, duo de  
cèpes et pleurotes, chips de topinambours



## DESSERTS

Demi sphère aux deux chocolats et oranges confites

ou

Bûche aux fruits exotiques, biscuit à la farine de châtaigne



MENU VALABLE DU 9 AU 20 DÉCEMBRE  
DÉJEUNER AVEC ANIMATION LE 20 DÉCEMBRE 2019