

Noël 2017



Recevoir en toute quiétude,
Régaler ses hôtes,
Partager la féerie de Noël



Vos plats préférés sur votre table de Noël Accompagnés de leurs garnitures

Entrées

Tranches de Foie Gras Frais de Canard Maison Décorées sur Plat, les 100 gr	20,- €
Bloc de Foie Gras Frais de Canard Maison, les 100 gr	17,- €
Carpaccio de Saumon Cru Label Rouge, Mariné au Citron Vert et à la Coriandre	15,- €
Terrine de Légumes Maison et son Coeur de Foie Gras	12,- €

Poissons

Quenelles de Brochet à la Crème de Ciboulette, Riz Pilaw	18,- €
Escalope de Bar Grillée à la Chiffonnade de Fenouil, Sauce à l'Anis et Pommes Vapeur	25,- €
Filet de Turbotin Poché au Champagne et Riz Basmati	33,- €
Noix de St-Jacques Fraîches Poêlées aux Endives Confites, Sauce Citronnée et Pommes Vapeur	26,- €
Demi Homard Décortiqué, Rouelle de Truffe Tubermelanosporum et Pois Gourmands, Sauce au Beurre Rose	36,- €

Viandes

Civet de Chevreuil et Spaetzeles Maison	18,- €
Tournedos de Selle de Biche Poêlé aux Senteurs Hivernales, Sauce Poivrade et Légumes d'Hiver	28,- €
Suprême de Volaille Fermière Garnie de Rouelle de Truffe, Coulis de Poireaux et Pommes Fondantes	26,- €

Dernier délai de commande : le 19 pour le 24

Prix par portion, à emporter TTC