

Menu de Fêtes

30€ par personne

Assortiment de 5 mises en bouche
(supplément de 4€)

ENTREE FROIDE

Foie gras de canard, confit
de mangue et sa brioche

ou

Cocktail de gambas et ananas,
crème d'avocat et petits légumes
à la mexicaine

ENTREE CHAUDE

Croustillant de boudin blanc,
compote de pommes acidulée et
sauce aux fruits rouges

ou

Brochette de Saint-Jacques et saumon,
purée de butternut et sauce au Noilly

PLAT PRINCIPAL

Ballotin de volaille, farce aux marrons et
abricots, sauce crémée

ou

Ragoût de sanglier aux champignons
des bois, sauce balsamique

ACCOMPAGNEMENT :

Pommes grenailles, courgettes et tomate rôtie

