

Les Menus de Fêtes

à composer soi même!

Quelques exemples de combinaisons :

Exemple 1 :

OFFERT Apéritif maison et amuse-gueule

6 € Trio de saumon en terrine maison, petite crème ciboulette-aneth, dôme de mesclun

14 € Aiguillettes de canard sauce foie gras, gratin dauphinois forestier et haricots verts

4 € Carpaccio d'agrumes au Beume de Venise et zestes fuschia

3 € 1/4 de vin rouge, blanc ou rosé

OFFERT Café, décaféiné, thé, tisane et nougatine maison

27 €

Total

Exemple 2 :

OFFERT Apéritif maison et amuse-gueule

16 € Pièce de bœuf sauce cèpes, billes de pommes de terre rôties au beurre et pois gourmands

4 € Mousse au chocolat maison sur lit de framboises

3 € 1/4 de vin rouge, blanc ou rosé

OFFERT Café, décaféiné, thé, tisane et nougatine maison

23 €

Total

Exemple 3 :

OFFERT Apéritif maison et amuse-gueule

10 € Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et dôme de mesclun citronné

15 € Filet de loup au parfum de truffes, écrasé de pomme de terre et tagliatelle de légumes

4 € Tiramisù maison aux poires caramélisées et chocolat craquant

3 € 1/4 de vin rouge, blanc ou rosé

OFFERT Café, décaféiné, thé, tisane et nougatine maison

32 €

Total

* Pour un menu à partir de 30 €, le chef sera ravie de vous offrir l'amuse bouche et les eaux minérales et gazeuses.