



Menu des fêtes 2018

La farandole de mises en bouche.

*Déclinaison de canard : le foie gras mi-cuit, le foie poêlé aux raisins de muscats,
la verrine de canard fumé à la mangue.*

Les noix de st-Jacques, filet de sole et gambas à la dieppoise.

Sorbet au champagne.

Noisette de biche, sauce grand veneur et sa suite hivernale.

La symphonie de petites douceurs gourmandes.

La flûte de circonstance

*****.

Ce menu vous est proposé à 65€/p.pers.

Pour une bonne organisation, votre arrivée est souhaitée entre 19h30 et 20h00.

Un acompte de 25€ par personne, vaudra gage de réservation, à verser sur le compte : Be32 0016 8153 4002. Notre téléphone 081/212933.

*Seul, ce menu unique sera également disponible le 1 janvier à midi à 49,00€
avec une entrée au choix ou le complet à 65,00€ à convenir lors de votre
réservation.*

Merveilleuses fêtes à toutes et tous.

