



MENUS DU REVEILLON DE NOËL ET DU JOUR DE NOËL

Réveillon de Noël

Entrées: Pressé de caille au foie gras

Petit fumé de saumon au champagne

Plat: Civet de chevreuil aux figues, gratin de tomates confites au miel et risotto aux pointes d'asperges.

Fromages: Brie, chèvre et morbier

Dessert: Gâteau de l'avent (pomme, cannelle, miel, pain d'épices)

Jour de Noël

Entrées: Terrine de foie gras avec des petits amuse-bouche d'accompagnement

Dôme de saumon et St Jacques

Plat: Pavé de bœuf Orloff, flan de potimarron, tomates farcies aux petits légumes, crème de châtaigne

Fromages: Brie, chèvre, morbier

Dessert: Bûche de Noël : Dés d'oranges confites, lamelles d'ananas au miel, liqueur de bergamote, crème de marron.

Menu à 30€ par personne.

Livraison le vendredi 24/12/2021 pour le menus du réveillon et le samedi 25/12/2021 pour le menus de Noël.

Commande au plus tard jusqu'au mardi 21 décembre 2021 à 18h.

Vous pouvez passer commande soit par téléphone au 06 77 72 81 92