



Menu de Noël Société



Mise en bouche

Verrine de compotée de légumes mijotés aux notes exotiques
& son mini moelleux

Entrée

Pâté en croûte artisanal de cailles aux marrons et Porto

Ou Saumon fumé au bois de Hêtre et ses condiments

Ou Terrine de St Jacques et homard bleu de Bretagne, et ses condiments



Plat

Poulet fermier et ses champignons sylvestres et châtaignes, douceur de foie gras

Ou Jambon cuit à l'os et sa sauce Chablis aux échalotes confites

Ou Mijoté des trésors de la mer

Et Son duo de garnitures au choix

Farandole de petits légumes et pommes de terre grenailles / poêlée de céréales et légumineuses / riz pilaf
gratin dauphinois / tagliatelles / soufflé de potiron au Comté

Dessert

Le tout chocolat

Ou L'exquis citron

Ou Panna cotta infusée à la gousse de Vanille Bourbon et son coulis aux couleurs de Noël



Tarifs : 20 € /personne



Pain compris



Papillotes et clémentines offertes...

Vaisselle jetable fournie gratuitement sur demande

Merci de compléter le document ci-joint pour toute réservation

