

Repas festif

DE NOËL

25 décembre midi



Coupe de champagne

MISE EN BOUCHE

VERRINE DE TOURTEAU

Crème de chou-fleur aux zestes de citron vert

ENTRÉE

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS

Croustille de brioche toastée,
Fraîcheur de fruits et râpé de noisettes Piémont

PLAT

FONDANT DE VEAU SAUCE VIN ROUGE À LA MONDEUSE

Écrasé de pommes de terre à la truffe

FROMAGE

BRIE DE NOËL

Aux fruits secs, salade de mâche

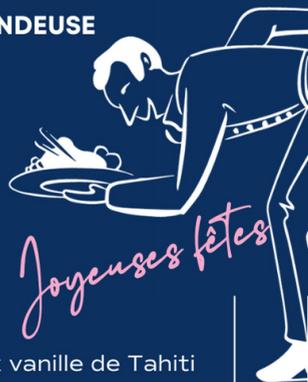
DESSERT

BÛCHE AU CHOCOLAT GUANAJA

Mousse au chocolat, croustillant praliné noisette, crémeux vanille de Tahiti

Eaux minérales

90.00€



Bleu
IMPERIAL

** l'autre brasserie*

SUR RÉSERVATION : 04 50 18 09 91