

REPAS DU JOUR DE NOEL

ENTREES

Vol au vent aux Gambas et sa bisque
ou
Foie gras de canard mi cuit ,brioche toastée et confiture de figues

PLATS

Filet de bœuf Rossini,gratin truffée et chataignes
ou
Noix de St jacques à la crème d'oursin et ravioles

FROMAGE

Brie à la truffe

DESSERTS

Dome passionnement coco,fruits exotiques
ou
Rocher choco praliné crème pistache

Tarif 65 €/personne

(Possibilité à emporter le 24 au soir 49€)

Réservations:0494265406

MENU DU 31 DECEMBRE et 1er JANVIER

ENTREES

Foie gras de canard mi cuit brioche toastée et confiture de figues
ou
Carpaccio de Bar au citron vert et caviar

PLATS

Filet de bœuf Rossini gratin truffé et ravioles
ou
Noix St Jacques et Gambas,Ravioles à la crème d'Oursin

FROMAGE

Brie à la truffe

DESSERTS

Dôme Passionnement coco ,fruits exotiques
ou
Rocher Chocolat praliné à la crème de pistache

Tarif : 89 € /personne

(Possibilité à emporter le 31au soir 65€ / personne)

Réservations :0494265406