

Menu de Fêtes : 20.00 € / personne

Amuses-bouche

- . Choux salés farcis
- . Verrine mousse au foie gras et poires
- . Macarons salés aux épices

Entrées

- . Salade du pêcheur (terrines saumon et saumon fumé, toasts et crevettes)
ou
- . Rouleaux d'hiver végétariens et son accompagnement de terrine au poivrons / chèvre
ou
- . Terrine de foie gras confit de figues et pain d'épices (**Supplément : 3.00€**)

Plat principal

- . Magret de canard sauce aux pralines ou sauce poivre
ou
- . Filet de dorade à la crème et aux st jacques
ou
- . L'assiette de fête safranée végétarienne
(ex : lentilles corail safranées ; rizotto aux noisettes, chapatis, galette de quinoa ;
flan de légumes et sauce au gorgonzola)

Dessert

- . Bûche pâtissière traditionnelle
ou
- . Assiette gourmande (assortiment de chocolat, mousse et petits gâteaux)

Conditions :

Réservation nécessaire 7 jours au préalable.

Livraison non comprise