

Menu de Fêtes : 21.00 € / personne
Jeudi 20, vendredi 21 et samedi 22 décembre 2018

Amuses-bouche

- . Choux salés farcis
- . Verrine mousse au foie gras et poires
- . Velouté au safran

Entrées

- . Assiette du pêcheur
(terrines saumon et saumon fumé, toasts et crevettes, choux marinés au sésame)
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 vert
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

- . Assiette gourmande (assortiment de chocolat, mousse et petits gâteaux)

Conditions :

Réservation nécessaire 7 jours au préalable
Livraison non comprise

Dans la salle du restaurant La Gariguette, à emporter ou livré (livraison pour minimum 4 repas dans un rayon de 30 mn autour de Rosières. Au-delà nous consulter)