



Menu de Noël

APÉRITIF

Toast de foie gras de canard mi-cuit aux épices et Gewurztraminer

Tarte fine de truite fumée et crème citronnée

Roulé de magret fumé et séché, crème et éclats de noix



ENTRÉE

Gravlax de saumon aux agrumes et gin Tuxedo, jeunes pousses,
crème aux agrumes et crumble salé



PLAT

Ballotine de volaille farcie à la duxelles de champignons,
sauce au foie gras et petits légumes du moment



FROMAGE

Assortiment de fromages (Ossau-Iraty fermier AOP, Brie à la truffe maison
et Comté AOP affinage 18-24mois), confiture de cerises noires et mesclun



DESSERT

Bûche aux 3 chocolats



40€

