Menu de Fêtes

Entrées

- Saumon fumé maison, crème de citronnelle fraîche 6 €
- Terrine de chevreuil aux figues séchées, confit de vin rouge 5,50 €
 - Croustillant de Saint Jacques, poireaux et patate douce 8 €

<u>Plats</u>

- Sowis de cerf, sauce cassis 15,50 €
- Dos de Cabillaud au citron vert et curcuma 14,50 €
- Ballottine de poulet aux champignons des bois 13 €

Chaque plat sera accompagné de sa garniture

Desserts

- Crémeux au miel et Fruits secs, biscuit moelleux à la noisette 6 €
- Entremet au chocolat, cœur à l'orange confite et potimarron 6 €
 - Bûche pâtissière au praliné maison 5 €

Date limite de commande :

Retrait des commandes :

Noël: Mardi 19 décembre

Nouvel an : Samedi 23 décembre

Noël : 24 décembre avant 17h00 Nouvel an : 31 décembre avant 17h00

