

Dîner du 24 Décembre 2018

Mise en bouche

1^{ère} entrée :

Foie poêlé sur gâteau de pomme de terre, jus à l'huile de truffe

2^{ème} entrée :

Quenelle de brochet, émulsion de crustacés

Plat :

Filet de bœuf Wellington
Purée de potimarron et champignons frais

Dessert :

Nougat glacé, dentelle de chocolat noir et coulis de fruits rouges

*Nous vous proposons le menu de Noël au prix de 48€,
Pour les enfants jusqu'à 15ans le demi menu au prix de 24€
Pour les plus petits jusqu'à 9ans 1 plat (bœuf ou quenelle) et dessert à 16.-€*

Nous tenons à votre disposition notre carte des vins ainsi qu'une belle sélection de vins aux verres

*Dans l'attente et le plaisir de vous recevoir pour fêter le réveillon de Noël 2018,
Recevez, Madame Monsieur, nos respectueuses salutations.*

Françoise Groff et son équipe

