

MENU TRAITEUR NOËL ET NOUVEL AN

3 MISES EN BOUCHE

*

MÉDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON / GELÉE DE POMMES – POIRES – FIGES / CONFIT D'OIGNIONS / TOAST

OU

TARTARE DE SAUMON CRU / CRÈME FRAMBOISE / PICKLES DE CHOUX-FLEURS / GELÉE DE POMMES – CITRONS

*

PAPILLOTTE DE FILET DE SOLE / HUITRES POCHÉES / ÉPINARDS / SAUCE AU RIESLING

(2^E ENTRÉE)*

*

STEACK DE BICHE / SAUCE POIVRADE / PURÉE MACAIRE / CHICON / POÉLÉE DE COURGE ET PIGNON DE PIN

OU

BALLOTINE DE PINTADE FARCIE AUX MARRONS / SAUCE AUX CÈPES / CROQUETTE DE RIS DE VEAU / PURÉE MACAIRE / CHICON

*

ASSORTIMENT DE FROMAGES / RAISINS / FIGUE / MÉLANGE DE FRUITS SECS / PAIN (+7€)

MISES EN BOUCHE / 1^{RE} ENTRÉE / PLAT À 40€

MISES EN BOUCHE / 1^{RE} ENTRÉE / 2^E ENTRÉE* / PLAT À 50 €

RÉSERVATION (SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ):

AVANT LE 19 POUR NOËL

AVANT LE 26 POUR NOUVEL AN

UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE AU 082/228281

ENLÈVEMENT DES PLATS:

ENTRE 12H30 ET 17H00 LE 24 ET 31

ENTRE 11H00 ET 13H00 LE 25

