

DÉJEUNER DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

LE MARDI 25 DÉCEMBRE 2007

ET

LE MARDI 1^{ER} JANVIER 2008

Mise en bouche

Déclinaison de Foie Gras de Canard Maison

Traditionnel – Façon Nuggets – en Crème Brulée Bouquet de Mesclun

Carpaccio de Saumon fumé biscuit au Parmesan

Vinaigre Balsamique Truffé Bouquet de Mesclun

Marmiton Végétal de Rougets en Soupe

Parfum de Homard et ses Billes de Courgettes

Aiguillettes de Canard aux Girolles

Pressé de Pommes de Terre Tomates en Grappe juste rôties

Ou

Sauté de Chevreuil aux Myrtilles

Pressé de Pommes de Terre Tomates en Grappe juste rôties

Assiette de Fromages de Pays

Parfait au Nougat et Fruits Rouges

Coulis de Framboises et Eclats de Noisettes et Pistaches

Ou

Trio de Chocolat

Crème Anglaise à l'Orange et Caramel Croquant

Mignardises surprises

Menu 3 plats : Entrée – Poisson – Viande – Fromage - Dessert : 35.00 €

Menu 2 plats : Entrée - Viande - Fromage - Dessert : 30.00 €

Menu Enfant : Assiette auvergnate - émincé de volaille - dessert: 12.00 €