

Menu du jeudi 19 décembre 2019

Entrées

Foie gras confit de figue ou d'oignon
Ballotine de boudin blanc de volaille et Saint Jacques poireaux
Terrine de saumon en croûte

Plats

Sauté de poularde sauce suprême
Filet de lotte sauce homardine

Riz safrané
Pomme de terre Rösti

Poêlée lumières d'automne
Poêlée d'antan
Poêlée à l'ardéchoise aux marrons et pleurotes

Desserts

Bûche glacée crème brûlée
Bûche pâtissière chocolat praliné
Bûche mangue passion

Accompagné d'un petit chocolat

Joyeux Noël
Le chef et son équipe