



*Menu fêtes de fin d'année
Du 20 au 26 décembre 2020
à emporter
36,00€*

Foie gras frais « maison » et son chutney d'oignons

Petites noix de St Jacques sur sa poêlée gourmande

Rôti de chapon au champagne et son gratin Dauphinois

Croustillant de chèvre aux noix

*Bûchette exotique à la mangue
et son coulis de fruits rouges*





Menu fêtes de fin d'année
Du 31 décembre 2020
et 1er janvier 2021
à emporter
36,00€

Foie gras frais « maison » et son chutney de mangues

Goujonnette de St pierre safrané

*Filet de pintade farci aux girolles
et sa poêlée gourmande aux marrons*

Croustillant de reblochon aux poires

Cabosse chocolat cœur caramel noisette

