

# Menus de fin d'année 2018

*Menu n°1 à 25,50 € :*

*Terrine de foie gras de canard  
Ou opéra de foie gras*

*Cassolette de gambas aux petits légumes*

*Tournedos de canard façon rossini  
Ou chapon aux marrons et aux airelles*

*Tatin de cèpes au caviar d'aubergines et écrasé de pommes de terre*

---

*Menu n°2 à 27,95 € :*

*Mosaïque de filets de cailles  
Ou chouchou de saumon fumé*

*Filet de sandre laqué  
Ou brioche d'escargots forestiers*

*Filet de biche et son jus aux noix  
Ou filet de veau sauce aux girolles*

*Petit flan aux brocolis et gâteau de potimarron et céleri*

*Supplément salade et fromages : 2,40 € par personne*

---

*Pour Noël les commandes doivent être passées au plus tard le 18 décembre et pour la saint sylvestre le 23 décembre*

*Nos produits sont garantis fabrication maison*

