

MENU DE NOEL

Pour vous mettre en appétit,
un pressé de dinde au foie d'oie accompagné d'un chutney de poires

Dos de sandre sur un lit de risotti aux petits légumes, beurre blanc

Cappuccino de champignons des bois

Sorbet grenade arrosé de liqueur de passoa

Pojarsky de pigeonneau en habit vert, de la Ferme Kieffer à Nordhouse
mousseline de pommes de terre
légumes mijotés

Bûche en duo chocolat-passion
accompagné d'un sorbet et d'une sauce fruits de la passion

Bredalas de Noël et truffes maison



62 €