

# Noël 2017



Recevoir en toute quiétude,  
Régaler ses hôtes,  
Partager la féerie de Noël



## Vos plats préférés sur votre table de Noël Accompagnés de leurs garnitures

### Entrées

Tranches de Foie Gras Frais de Canard Maison Décorées sur Plat, les 100 gr	20,- €
Bloc de Foie Gras Frais de Canard Maison, les 100 gr	17,- €
Carpaccio de Saumon Cru Label Rouge, Mariné au Citron Vert et à la Coriandre	15,- €
Terrine de Légumes Maison et son Coeur de Foie Gras	12,- €

### Poissons

Quenelles de Brochet à la Crème de Ciboulette, Riz Pilaw	18,- €
Escalope de Bar Grillée à la Chiffonnade de Fenouil, Sauce à l'Anis et Pommes Vapeur	25,- €
Filet de Turbotin Poché au Champagne et Riz Basmati	33,- €
Noix de St-Jacques Fraîches Poêlées aux Endives Confites, Sauce Citronnée et Pommes Vapeur	26,- €
Demi Homard Décortiqué, Rouelle de Truffe Tubermelanosporum et Pois Gourmands, Sauce au Beurre Rose	36,- €

### Viandes

Civet de Chevreuil et Spaetzeles Maison	18,- €
Tournedos de Selle de Biche Poêlé aux Senteurs Hivernales, Sauce Poivrade et Légumes d'Hiver	28,- €
Suprême de Volaille Fermière Garnie de Rouelle de Truffe, Coulis de Poireaux et Pommes Fondantes	26,- €

Dernier délai de commande : le 19 pour le 24

Prix par portion, à emporter TTC