



Menu des fêtes de fin d'année

◇ *Mises en Bouche* : 1€/pièce,-

- Praline de foie gras au chocolat
- Tartare de saumon / avocat
- Rillettes de porc
- Velouté de panais et noisettes grillées
- Rillettes de truite fumée

◇ *Entrées* :

- Saumon fumé maison avec ses garnitures et son toast **14€,-**
- Croquettes de parmesan et truffes noires **12€,-**
- Papillote de foie gras, figues et cèpes **16€,-**
- Ravioles de ris de veau, sauce homardine **19€,-**
- Six huîtres Fines de Clair **16€,-**

◇ *Plats* :

- Faisan à la Brabançonne et ses accompagnements de saison **21€,-**
- Civet de marcassin avec sa poire aux airelles, son chicon braisé et sa purée de vitelottes **18€,-**
- Magret de canard aux cinq poivres, bouquet de légumes et pommes dauphines **21€,-**
- Souris d'agneau cuite à basse température au jus de romarin, ratatouille et gratin dauphinois **21€,-**
- Filet de sole au beurre de crabe, petits légumes et pommes natures **20€,-**

◇ *Assiette de 5 fromages avec crumble de fruits secs et chutney de coings 10€,-*

◇ *Desserts*

- Moelleux au chocolat et crème anglaise *6,50€,-*
- Tiramisu aux spéculoos *6,50€,-*
- Tartelette façon Tatin *6,50€,-*
- Duo de mousse : chocolat et caramel beurre salé *6,50€,-*
- Panna Cotta et coulis de fruits rouges *5,50,-€*

Les commandes pour le **Réveillon de Noël** sont à passer **avant le lundi 21 décembre** au numéro de téléphone suivant 0494/77 36 35.

Les **enlèvements** se feront le **jeudi 24 décembre entre 14h et 16h**.

Les commandes du **Réveillon de la Saint-Sylvestre** sont à passer pour le **lundi 28 décembre au plus tard**. Les **enlèvements** se feront le **jeudi 31 décembre entre 14h et 16h**.

Au moment du retrait de votre commande, une fiche explicative vous sera remise afin de réchauffer les différents mets.

Notre chef pourra également répondre à toutes vos questions et n'hésitez pas lui demander conseil.

