

Nos délicieux menus de fêtes de fin d'années 2011-12

Ces menus de fêtes de fin d'année peuvent également être réservés
tout le mois de décembre et janvier pour vos sorties d'entreprise à partir de 15 personnes.



Menu du 24 décembre 2011

Duo de saumon festif

*Dinde de Noël farcie aux marrons rôtie au four
choux de Bruxelles, pommes croquettes et jus aux herbes*

*Parfait glacé à l'orange
parfumée au Cointreau*

Frs 55.00



Menu du 25 décembre 2011

*Paupiette de sole farcie aux écrevisses
émulsion corsée de crustacés*

*Tendre cuisseau de veau fermier à la crème de morilles
jardinière de légumes, pommes dauphines*

*Charlotte à la mandarine
et glace de pain d'épices au miel*

Frs 68.00



Menu du Nouvel An 2012

Terrine de foie gras, confit de figues

*Entrecôte Château rôtie au four
sauce bordelaise, légumes de saison,
timbale de pommes de terre aux herbes*

Farandole tout chocolat

Frs 65.00

