



REPAS DE NOEL

Mardi 18 décembre 2018



ENTREES

Blinis de gravelax, crème de ciboulette
Foie gras de canard sur toast / Confit de figue
Ballotine de faisan à l'armagnac
Feuilleté aux St Jacques
Saumon fumé toast brioche

PLATS

Pavé d'autruche aux airelles
Filet de loup mariné, hollandaise mandarine
Cuisse de canard farcie aux cèpes
Purée de patates douces
Rapée de pommes de terre
Poêlée de crosne à l'ancienne

FROMAGES

Assortiment de mini fromages

DESSERTS

Bûchette au chocolat
Dôme mangue passion
Macaron au beurre salé
Bûchette aux fruits rouges
Tiramisu
Clémentines
Ballotin de célébrations