



MENU DE NOËL

JEUDI 19 DECEMBRE 2013

*Saumon fumé accompagné de sa crème fouettée, citronnée
ou Tranche de foie gras et sa figue fraîche
ou une douzaine d'escargots de Bourgogne*



*Ballottine de volaille farcie aux cèpes et marrons,
(fait maison)
Et son velouté de foie gras aux morilles*



Pommes dauphines et Tomate Provençale



*Bûche chocolatine maison
ou Bûche mousseline William's maison*

D. Moreau
La Gestionnaire

J.-C. Chevalier
Le Principal

