



Menu de Noël du 18 décembre 2009

Foie gras de canard Maison et son Tatin de poire aux pains d'épices

Duo de saumon sur pain Nordique et sa crème fouettée à l'aneth

Terrine de sanglier et son marron glacé



Filet mignon de porc rôti aux champignons des bois

Filet de rouget barbet aux petits légumes



Pomme de terre soufflée

Flan de carotte au cumin



Ronde des fromages



Bûche de Noël aux trois saveurs

Pour les petits
Mousson de foie de canard
Filet de rouget aux petits légumes
Pomme de terre soufflée
Flan de carotte au cumin
Fromage
Bûche de Noël au chocolat



