



REPAS DE NOËL

JEUDI 20 DÉCEMBRE 2018



Saumon fumé

ou

Foie gras de canard du Sud-Ouest

ou

Duo de foie gras et saumon fumé



Filet de bar sur un lit de poireaux sauce safranée

ou

Filet de pintade farci aux cèpes à la sauce forestière



Pommes duchesse

Fagot de haricots verts et son ruban de courgette

Fromage



Au choix :

Dôme de mangue / passion / yuzu

ou

Macaron et son cœur coulant au chocolat

Clémentine et chocolat



La Principale

La Gestionnaire

Le Chef de cuisine

