



# Menu de Noël

« Buffet d'antipasti »

Salades, légumes, poissons, charcuteries



Entrecôte de bœuf , sauce aux cèpes  
Pommes grenailles et légumes

ou

Pavé de saumon grillé, sauce au safran  
Riz Vénéré et légumes

ou

Chapon farci aux morilles, jus au Marsala  
Pommes grenailles et légumes

ou

Risotto à la truffe de Silis



Festival de bûches de Noël

68.- p.p.



# Menu de la St-Sylvestre

Mardi 31 décembre 2024 - dès 19h45

RESERVATION AU 078 812 34 45

Coupe de Champagne de bienvenue  
Amuses-bouches

\*\*\*

Nougat de foie gras et compote d'oignons rouges  
Petit mesclun et brioche

\*\*\*

Noix de St-Jacques poêlée  
Risotto Milanais et émulsion à l'oseille

\*\*\*

Entrecôte de bœuf rassie aux morilles  
Pommes Paillason et légumes

OU

Loup de mer grillé, huile citronnée  
Pommes écrasées aux olives et légumes

\*\*\*

Le macaron exquis de « *Fred l'Artiste* »

Café ou thé

Prix 95.- p.p.

MEILLEURS  
*Voeux*

