



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

