



Mercredi 25 Décembre 2019 à 12h30

" Menu de Noël "



57 Euros par personne boissons comprises

Croquette de dinde au céleri rave
& Maki de saumon fumé au raifort

Champagne brut



Mi-cuit de foie gras mariné au Cognac et Porto,
Compotée d'Oignons au caramel de betterave

Monbazillac



Médailon de veau rôti,
jus corsé, fricassée de champignons et pommes dauphines

Haut Médoc



Brie de meaux aux noix,
Chutney de fruits secs

Haut Médoc



Igloo Citron,
Cœur de Mandarine,
Biscuit madeleine et chocolat noir

Crémant rosé

RESERVATION * AU 03 27 48 89 68

* La réservation devra être confirmée par le versement d'un acompte de 25 €/personne